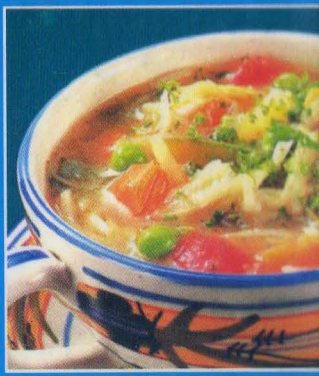
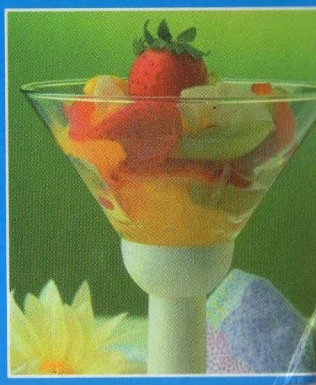
VISIT…

КУЛИНАРИЯ

от салата до десерта





ББК 36.91
К 90

К 90 **Кулинария от салата до десерта.** Ростов-на-Дону: Издательский дом «Владис», 2004. — 640 с.

ISBN 5-9567-0081-5

ISBN 5-9567-0081-5 ББК 36.91

© Издательский дом «Владис», 2004

К ЧИТАТЕЛЮ

Нормальная и полезная еда есть еда с аппетитом, еда с испытываемым наслаждением.

Акад. И.П. Павлов.

Каждый из нас сталкивается с проблемой: что приготовить на завтрак, обед, ужин; чем удивить гостей? Полуфабрикаты уже приелись и не всегда бывают вкусными. Где выход? Предлагаем несколько решений. Можно поэкспериментировать самому, а можно обратиться к нашей книге. Практически все обладатели поваренных книг готовят лишь малую часть указанных в этих книгах блюд, хотя и предпочитают приобретать толстые, «солидные» кулинарные руководства. Нередко, имея дома по три-четыре, а то и более поваренных «талмудов», хозяйки продолжают в своей повседневной жизни применять максимум восемь — двенадцать проверенных, освоенных или попросту привычных, знакомых рецептов.

Это происходит потому, что домашний кулинарный репертуар крайне упрощается, становится однообразным, и это побуждает хозяйку время от времени принимать экстренные меры для пополнения и расширения своего привычного меню: она лихорадочно листает одну поваренную книгу за другой, случайно выбирает приглянувшееся по названию или несложности приготовления незнакомое блюдо, поспешно изготавливает в надежде порадовать близких, но... как правило, оно либо не удается, либо приходится не по вкусу всем домашним, включая хозяйку, — и все возвращается на прежнюю, проторенную колею — к привычным котлетам, борщу или яичнице.

Тем не менее иметь разнообразное меню домашнего стола необходимо. Более того, это выгодно и с физиологической, и с экономической точки зрения. Вот почему какие-то общие, непременные, обязательные правила смены и

обновления состава пищи должна соблюдать каждая хозяйка, которая заинтересована в том, чтобы члены ее семьи имели хорошее самочувствие, нормальный обмен веществ и получали от еды истинное удовольствие.

Что же касается подбора меню определенного обеда, то здесь необходимо и важно соблюдать одно классическое правило: не повторять продукты, используемые в четырех или трех подачах на стол. Это касается, прежде всего, основы блюд. Так, например, если закуски включают овощи и грибы, то первое должно быть мясным, второе — рыбным, а третье — мучным, яичным, молочным или фруктовым. Не должны повторяться и гарниры к основным блюдам. Кроме того, необходимо, чтобы тяжелые и легкие блюда сменяли друг друга, следовали бы попеременно.

При помощи нашей книги вам не трудно будет составить такой обед, так как в ней собраны рецепты по всем основным разделам кулинарии. Хозяйка всегда сможет составить повседневное и праздничное меню, пользуясь рецептурой из этой книги. Здесь предусмотрены рецепты практически на любой вкус и возможности — простые из доступных всем продуктов и посложнее с применением экзотических приправ и более дорогих компонентов. Каждый рецепт — это основа, с помощью которой можно творить, совершенствовать блюдо и свое кулинарное мастерство.

Если вы начинающий кулинар, лучше начинать с приготовления простых супов, в разделе «Первые блюда» даются подробные рецепты таковых. Далее можно приступить к изучению вторых блюд. Многие любители готовить предпочитают сладкие блюда или выпечку, на этот случай существует раздел «Сладкая выпечка», здесь представлены различные рецепты пирогов, тортов и печенья. У нас вы можете постичь тайны приготовления различных соусов, кетчупов, майонезов. Можно также заглянуть в раздел «Напитки». Здесь вы найдете не только безалкогольные рецепты напитков, но и рецепты коктейлей и наливок.

Настоящий повар старается порадовать гостей своим кулинарным искусством, старается создать неповторимое блюдо, чтобы оно запомнилось, вкладывая в приготовление пищи частицу своей души, проявляя при этом весь свой вкус и фантазию. Ведь от повара зависит ценнейшее качество человека — его здоровье. А в здоровом теле — здоровый дух. Правильно и вкусно приготовленная пища влияет на здоровье и настроение. А от кого зависит правильность и полезность приготовленной еды? Конечно, от кулинаров. Мы ведь сейчас портим себе здоровье, перекусывая бутербродами, забегая в Макдоналдсы, разогревая полуфабрикаты. И на это надо обращать самое пристальное внимание.

Надеемся, что, используя собранные здесь кулинарные рецепты, вы сможете разнообразить домашнее меню, обогатить его новыми блюдами и поразить своих знакомых, родственников, любимых изысканным вкусом приготовленных вашими руками блюд.

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Во всех рецептах время приготовления блюд дано ориентировочное (усредненное). Время зависит от типа плиты. По возможности мы даем температуру в градусах Цельсия. В табл. 1 приведены ступени нагрева на тот случай, если в плите нет термометра.

Не забудьте, что электроплита требует 10—20 минут, чтобы разогреться до необходимой температуры. Для газовых плит достаточно нескольких минут. Для конвекционных плит время разогрева нужно посмотреть в описании. При готовке на плите используются такие термины, как очень слабое, слабое, среднее и сильное пламя. В газовой плите отрегулировать пламя очень просто. Электрическую плиту можно переключить на ту или иную ступень нагрева, но подобрать соответствие следует для каждой конкретной электроплиты.

Таблица 1

Электроплита, °С	Газовая плита, ступень
150–175	1–2
175–200	2–3
200–225	3–4
225–250	4–5
250–300	5–8

Таблица 2

Таблица замены продуктов

Наименование заменяемых продуктов	Количество	Наименование заменителей	Количество
Мука соевая	1 кг	Пшеничная мука	1 кг
Масло сливочное	1 кг	Масло топленое	850 г
Масло сливочное	1 кг	Масло соленое	1 кг
Молоко	1 л	Молоко сухое	100 г
Молоко	1 л	Молоко сгущенное без сахара	0,4 л
Молоко	1 л	Молоко сгущенное с сахаром	0,4 л
Яйца (вес со скорлупой)	50 г	Меланж	45 г
Агар-агар	100 г	Желатин	250 г
Лимон	1 шт.	Лимонная кислота	6–10 г
Ванилин	1 г	Ванильная эссенция	15 г
Ванилин	1 г	Ваниль	10 г
Патока	1 кг	Сахар	750 г
Ром	100 г	Коньяк	100 г
Ром	100 г	Ромовая эссенция	10–15 г

Таблица 3

Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов (в г)

Наименование продукта	Стакан (250 мл)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Мука пшеничная	160	25	8	–
Мука картофельная	200	30	10	–
Сахарный песок	200	25	8	–
Сахар пиленый	–	–	–	6–8
Масло животное (растопленное)	245	20	5	–
Молоко цельное	250	20	5	–
Молоко сухое	120	20	5	–
Молоко сгущенное	–	30	12	–
Сметана	250	25	10	–
Крупа гречневая	210	25	–	–
Крупа манная	200	25	8	–
Крупа перловая	230	25	–	–
Крупа «Геркулес»	90	12	3	–
Рис	230	20	–	–
Пшено	220	20	–	–
Толокно	140	–	–	–
Горох лущеный	230	–	–	–
Горох нелущеный	200	–	–	–
Фасоль	220	–	–	–
Сухари толченые	125	15	5	–
Соль	325	30	10	–
Томат–паста	–	30	10	–
Томат–пюре	220	25	8	–
Томатный сок	250	15	5	–
Желатин в порошке	–	15	5	–
Какао–порошок	–	25	9	–
Изюм	190	25	7	–

Окончание таблицы 3

Наименование продукта	**Стакан (250 мл)**	**Столовая ложка**	**Чайная ложка**	**1 штука**
Лимонная кислота	–	25	8	–
Орехи фундук	170	30	–	–
Сода питьевая	–	15	5	–
Варенье	330	25	17	–
Кофе молотый	–	20	7	–
Ликер	–	20	7	–
Морковь	–	–	–	75
Картофель	–	–	–	100
Лук	–	–	–	75
Огурец	–	–	–	100
Помидор	–	–	–	100
Петрушка (корень)	–	–	–	150
Капуста (кочан)				1500

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕГО ОГУРЦА

➢ *1 огурец, лук-порей, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка сока лимона, укроп, соль.*

Огурец нарезать тонкими кружочками, посолить, заправить лимонным соком, растительным маслом, посыпать мелко нарезанным укропом и выдержать 5–6 минут в холодильнике. Пред подачей залить сметаной и посыпать мелко нарезанным и посоленным луком-пореем.

САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ»

➢ *3–4 свежих огурца, 150 г твердого сыра, несколько листьев зеленого салата, укроп и зеленый лук, 1/2 стакана сметаны, соль.*

Сыр и огурцы натереть на крупной терке. Слой тертого сыра покрыть слоем тертых огурцов и тонко нарезанного зеленого салата, залить сметаной, украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ГОРЬКИХ ОГУРЦОВ

Если огурцы вдруг оказались с горчинкой, то можно приготовить специальный салат, в котором горечь не будет ощущаться. Надо взять несколько огурцов, очистить их и натереть на крупной терке, посыпать мелкой солью, поперчить, заправить подсолнечным маслом, по вкусу добавить уксус, зелень. Салат готов.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С КАПУСТОЙ

➢ 2–3 огурца, 1 небольшой кочан свежей капусты, 4–5 редисок, 2 ст. ложки оливкового масла, зелень петрушки и сельдерея, листья салата или помидор.

Вымытые сухие огурцы нарезать тонкими ломтиками, свежую белокочанную капусту и редиску изрубить, перемешать с рубленными листьями петрушки или сельдерея. Заправить оливковым маслом. Добавить листья салата или ломтики помидора.

САЛАТ ВЕСЕННИЙ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ

➢ 1 головка кочанного салата, 2 маринованных огурца, 5 редисок, пучок лука-порея, 1 вареное яйцо, лимонный сок, соль.

Зеленый салат нарезать лапшей, редиску, небольшие маринованные огурчики — мелкими ломтиками, лук-порей мелко порубить, и все смешать. Посолить, сбрызнуть лимонным соком, еще раз перемешать и сверху посыпать мелко рубленным вареным яйцом.

САЛАТ ЗАКУСОЧНЫЙ

➢ 250 г редьки, 250 г огурцов, 100 г зеленого лука, 150 г сметаны, яблочный уксус, укроп, соль.

Очистить редьку и натереть на терке с крупными отверстиями. Очистить, нашинковать свежие огурцы, перемешать, посолить и заправить яблочным уксусом, уложить горкой в салатницу, посыпать нашинкованным зеленым луком, полить сметаной и украсить мелко нарезанной зеленью укропа.

САЛАТ С ЧЕРЕМШОЙ

➢ *3–4 пучка черемши, 1 пучок петрушки, 2 свежих огурца, 4 вареных яйца, 4 вареных средних картофелин, 200 г вареной обезжиренной колбасы, 100 граммов зеленого горошка, 1 пучок зелени.*

Все овощи и зелень тщательно вымыть и просушить, мелко нарезать, посолить, хорошо перемешать, добавить зеленый горошек, вареную колбасу и заправить майонезом. Можно приготовить этот салат только из черемши, зеленого лука огурца, яиц.

САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

➢ *4 соленых огурца, 1 свекла, 25 г хрена, 1/2 стакана соуса из простокваши, 50 г зеленого лука или 1 луковица, соль, сахар.*

Соленые огурцы почистить и нарезать кубиками, свеклу и хрен натереть на крупной терке.

Все продукты перемешать (добавить также огуречный рассол), заправить соусом, сахаром и солью, перемешать и разложить в подготовленную посуду.

При подаче посыпать рубленым зеленым луком или украсить кольцами репчатого лука.

САЛАТ «СВЕЖЕСТЬ»

➢ *6 помидоров, 2 ст. ложки молодого свежего зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.*

Помидоры обдать кипятком, сразу же очистить от кожицы и нарезать кубиками. Горошек тщательно вымыть, обсушить на полотенце, перемешать с помидорами, залить майонезом. Посолить, при желании добавить 2 веточки петрушки.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ЯИЦ И СЫРА

➢ *500 г помидоров, 600 г яблок, 1 стакан сметаны, зелень петрушки, соль.*

Помидоры и вареные яйца нарезать кружочками и переложить в салатницу, посолить. Сыр натереть на крупной терке, смешать со сметаной и залить этой смесью помидоры и яйца. Украсить салат кусочками декоративно нарезанных помидоров и кубиками сыра. По желанию добавить немного лимонного сока.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ЯБЛОК СО СМЕТАНОЙ

➢ *600 г помидоров, 600 г яблок, 1 стакан сметаны, зелень петрушки, соль.*

Плотные и спелые помидоры и яблоки, очищенные от кожуры и сердцевины, нарезать кружочками. На блюдо или тарелку уложить рядами кружки помидоров и яблок, полить сметаной и украсить листьями петрушки.

САЛАТ ИЗ РИСА С ПОМИДОРАМИ

➢ *100 г риса, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 небольшой огурец, 2 ст. ложки сока лимона, 3 ст. ложки жареного растительного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.*

Отварить рассыпчатый рис. Промыть помидоры, очистить их от семян, нарезать ромбиками. Также ромбиками нарезать огурец. На крупной терке натереть яйца. Тщательно перемешать, заправить солью, перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки, соком лимона и растительным маслом. Выложить в салатник, украсить кружочками яиц (для украшения отдельно нарезать вареное яйцо) и веточками петрушки.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ГРУШ

➢ *1 свежий огурец, 4 сочные груши, 1 ст. ложка изюма, 1 лимон, 2 ст. ложки измельченного лесного ореха, сахар.*

Огурец и груши очистить, вынуть из них сердцевину, нарезать мелкими кубиками, полить лимонным соком и перемешать с изюмом, орехами, сахаром. Можно подавать на десерт.

САЛАТ ИЗ КРАСНЫХ ПОМИДОРОВ И РЫБЫ

➢ *2 красных помидора, 250 г рыбы, 1 большая луковица, 1 ст. ложка кукурузного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, лимонный сок, черный молотый перец, петрушка, соль.*

Рыбу очистить от костей и кожи, нарезать мелкими кусочками, посолить, положить в плоский сосуд, помазать сверху сливочным маслом и испечь в духовке. Охладить, полить лимонным соком и смешать с нарезанными кружками помидорами и полукольцами луком. Перед самой подачей на стол смесь посыпать черным перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки, полить кукурузным маслом и перемешать.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКОМ И МОРКОВЬЮ

➢ *1/2 небольшого вилка капусты, 2–3 моркови, 1 спелое яблоко, 1 ст. ложка яблочного уксуса, соль, сахар по вкусу.*

Нашинковать капусту и морковь очень тонко и хорошо перемешать с солью и уксусом. Добавить сахар по вкусу. Добавить очищенное, нашинкованное яблоко.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ

➢ 150 г капусты, 1 яблоко, 1–2 моркови, 1 луковица, 1 банка майонеза, зелень петрушки.

Капусту нашинковать. Нарезать яблоко, морковь, лук и маринованный огурец. Все перемешать и заправить майонезом.

Сложить в салатник, посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ, СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И МОРКОВИ

➢ 200 г белокочанной капусты, 3–4 свежих огурца, 2 моркови, 80 г зеленого салата, 1/2 стакана густой сметаны, 50 г зеленого лука, соль, зелень.

Нарезать соломкой капусту, морковь и зеленый салат, свежие огурцы — тонкими ломтиками, порезать лук.

Все смешать, посолить, заправить сметаной. Уложить горкой в салатник, украсить листиками зеленого салата, лука и кружочками огурца.

Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ ПО-КОРЕЙСКИ

➢ 100 г свежей белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 5 г чеснока, уксус и черный молотый перец по вкусу, 30 г соли.

Белокочанную капусту нашинковать, пересыпать солью и оставить на 3–4 часа. Лук и чеснок мелко нарезать и смешать с красным молотым перцем. Затем все перемешать с капустой, переложить в глиняный горшок, придавить грузом и оставить на 2–3 дня. Если блюдо подавать в день приготовления, то сразу добавить немного уксуса.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

➢ *400 г белокочанной капусты, 3–4 картофелины, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 50 г грибов, масло оливковое, соль.*

Капусту нашинковать мелкой соломкой и протереть с солью, отварной картофель нарезать ломтиками, лук — полукольцами, зубчик чеснок растереть с солью. Соленые грибы нарезать тонкими ломтиками, заправить все оливковым маслом и разложить в подготовленную посуду.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ

➢ *300 г белокочанной капусты, 1 белый корень, 100 г редиса, 1 свекла, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 1 банка майонеза, соль.*

Капусту нашинковать, подготовленные редис, коренья натереть на крупной терке, чеснок мелко нарубить, растереть с солью. Потом все овощи смешать и заправить майонезом.

Перед подачей салат уложить горкой в салатницу и украсить редисом, морковью.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

➢ *400 г капусты, 1/2 банки зеленого горошка, 1 морковь, 1 яйцо, 1/2 банки майонеза, соль, зелень.*

Нашинковать соломкой капусту и морковь. Перетереть капусту с солью, добавить морковь, зеленый горошек, нарезанное кубиками вареное яйцо, заправить майонезом. Украсить салат веточками зелени. Дать настояться 15 минут.

САЛАТ ПО-КИТАЙСКИ

➢ *400 г капусты, 30 г сахара, 1 морковь, 100 г растительного масла, красный перец, гвоздика молотая, соль.*

Белокочанную капусту нарезать кубиками, положить в нее ломтики сырой моркови. Капусту с морковью ошпарить, отцедить и пересыпать солью и сахаром. Выложить в салатник и заправить масляной приправой, которую готовят так: растительное масло довести до кипения и в него добавить красный перец и гвоздику по вкусу. Все перемешать.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

➢ *200 г белокочанной капусты, 200 г сладкого перца, 100 г свежих огурцов, 100 г красных томатов, 100 г отварной телятины, 20 г репчатого лука, 50 г майонеза, 5 г горчицы, 100 г отварного риса, по вкусу соль.*

Белокочанную капусту нашинковать, сладкий перец нарезать полосками, свежий огурец — кубиками, томаты — кружочками. Все смешать с отварным рисом и вареным мясом, посолить, добавить горчицу. Посыпать мелко нарезанным луком, зеленью и приправить майонезом.

САЛАТ ПО-ТАДЖИКСКИ

➢ *300 г капусты, 100 г красного сладкого перца, 200 г моркови, 50 г зеленого салата, 50 г щавеля, по 2 ст. ложки зелени укропа и петрушки, 1 стакан сметаны, соль, немного тмина.*

Подготовленную белокочанную капусту и стручковой сладкий перец нарезать тонкой соломкой, посолить и

оставить на 10–15 минут. Салат зеленый, щавель, зелень укропа и петрушки мелко нарезать. Морковь натереть на терке. Тмин растереть. Подготовленные продукты соединить, заправить сметаной и подавать на стол в салатнике.

САЛАТ ОСЕННИЙ

➢ *1 головка репчатого лука, 2 помидора, 2 больших соленых огурца, 2 яблока, огуречный рассол.*

Лук нарезать кольцами, немного посолить и дать постоять. Помидоры и огурцы нарезать поперек кружочками. Очищенные яблоки нарезать кубиками. Осторожно, не деформируя помидоры, перемешать все с подготовленным луком. Полить салат огуречным рассолом и поставить в холодильник.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ФАСОЛЬЮ

➢ *500 г капусты, 100 г фасоли, 200 г яблок, зеленый лук, 80 г оливкового масла, 1 ст. ложка сахара, уксус, соль.*

Обработанную капусту нарезать тонкой соломкой, бланшировать 3 минуты, откинуть на дуршлаг и охладить. Прибавить отваренную и охлажденную фасоль, натертые на крупной терке яблоки, мелко нарезанный зеленый лук, оливковое масло, уксус, соль, сахар и все перемешать.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ «ЮЖНЫЙ»

➢ *400 г белокочанной капусты, 100 г чернослива, 1 крупная морковь, лимонный сок, сахар.*

Капусту нарезать соломкой, посыпать сахаром, перетереть руками до появления сока, отжать его. Из замо-

ченного чернослива вынуть косточки и нарезать его брусочками.

Морковь натереть на крупной терке. Все компоненты соединить, добавить специи, добавить несколько капель сока лимона и выложить в подготовленную посуду. Украсить целым черносливом.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ТОМАТАМИ И ЯБЛОКАМИ

➢ *600 г краснокочанной капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 2 спелых помидора, яблоко, 2 ч. ложки 9%-ного уксуса, сахар, зелень петрушки и укропа, молотый перец, соль.*

Краснокочанную капусту очистить, опустить на 10 минут в подсоленную воду (30 г соли на 1 л воды), промыть, разрезать вдоль кочерыжки и нашинковать. Посолить, дать постоять 15 минут, затем отжать, заправить по вкусу уксусом, сахаром, маслом, перцем и хорошо перемешать.

Готовую капусту выложить горкой на блюдо, украсить кружочками помидора, сверху положить мелко нарезанные яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины, посыпать зеленью укропа и петрушки.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

➢ *По 300 г краснокочанной и цветной капусты, 200 г салатной заправки, 2 луковицы, 50 г маслин, листья зеленого салата, 2 яйца, зелень.*

Краснокочанную капусту нарезать брусочками или шашечками, бланшировать и охладить. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, охладить и разделить на мелкие кочешки. Репчатый лук нашинковать кольцами. Маслины использовать без косточек. Овощи уложить сло-

ями на листья салата, полить заправкой, посыпать рубленой зеленью и украсить дольками вареного яйца и маслинами. Для заправки использовать майонез или сок 1/2 лимона, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени.

САЛАТ ИЗ КОЛЬРАБИ

➢ *700 г кольраби, 3 луковицы, 1 ст. ложка кислого сока, сметана или растительное масло, соль, сахар.*

Очищенную капусту кольраби натереть, лук изрубить, заправить сахаром, солью, кислым соком и смешать со сметаной или растительным маслом.

САЛАТ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ

➢ *300 г савойской капусты, 1 луковица или 2 дольки чеснока, 4 спелых красных яблока, 70 г лимона, 30 г хрена, 100 г кукурузного масла.*

Подготовленную капусту мелко нашинковать, размять деревянной ложкой, добавить рубленый лук или тертый чеснок, тертый хрен, яблоко или лимонный сок. Заправить кукурузным маслом.

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

➢ *2–3 помидора, 2 зеленых сладких перца, 1 огурец, 100 г стручковой фасоли, 1/4 кочана цветной капусты, 200 г грибов «Вешенка», 3–4 ст. ложки майонеза, 1 яйцо, соль, сахар, молотый черный перец, лимонный сок по вкусу.*

Очистить и вымыть грибы, опустить их на 2–3 минуты в кипящую воду, отцедить и мелко нарезать. Очис-

тить, вымыть и сварить в подсоленной воде фасоль и цветную капусту, отцедить и мелко нарезать.

Все смешать и добавить мелко нарезанные помидоры, сладкий перец, огурец. Смесь посолить, приправить, украсить майонезом и мелко порубленным яйцом.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ОРЕХАМИ И БРЫНЗОЙ

➢ *500 г цветной капусты, 100 г брынзы, 2 ст. ложки рубленых ядер грецких орехов, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 100 г кефира, 2 ст. ложки сметаны, по вкусу соль.*

Цветную капусту мелко порубить, смешать с измельченными ядрами грецких орехов, зеленым луком, нарезанной мелкими кубиками брынзой. Полить салат подсоленной взбитой смесью кефира и сметаны.

САЛАТ ГОРЯЧИЙ ИЗ СВЕКЛЫ

➢ *3–4 свеклы, 1 луковица, 1/2 стакана соуса из растительного масла, соль, тмин.*

Свеклу отварить в кожице до готовности, очистить и измельчить, добавить нарезанный лук. Горячую свеклу полить соусом из растительного масла, разложить в посуду. Подавать в горячем виде.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЯЙЦОМ

➢ *2 молодых свеклы, 2 яйца, 200 г сыра, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 50 г майонеза, перец, соль.*

Сыр и вареную свеклу натереть на крупной терке, добавить рубленые яйца, соль, перец, толченый чеснок. Салат заправить майонезом и посыпать зеленым луком.

САЛАТ ИЗ БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ

➢ *300 г брюссельской капусты, 1 луковица, 100 г зеленого лука, 2 помидора, 20 г лимона, 1/2 банки майонеза, зелень укропа или петрушки, соль, сахар, перец.*

Выжать и высушить капусту. Мелко нашинковать ее, лук репчатый натереть, зеленый лук измельчить, красный перец и помидоры нарезать мелкими тонкими ломтиками. Овощи перемешать, сбрызнуть лимонным соком и поставить на 1 час в холодильник, затем заправить майонезом, солью, сахаром и перцем. Выложить салат на блюдо и украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ОГУРЦОВ

➢ *300 г красной свеклы, 100 г свежих огурцов и 50 г соленых огурцов, 100 г зеленого лука, 200 г майонеза, 1 ч. ложка сахара, щепотка соли.*

Сваренную свеклу нарезать кубиками. Соединить с ней нарезанные свежие и соленые огурцы, зеленый лук, посыпать сахаром и полить майонезом. Посолить по вкусу.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОГУРЦОВ

➢ *2 отваренные свеклы, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1/2 стебля лука-порея, 2 соленых огурца, зелень, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка измельченного хрена, соль, сахар по вкусу.*

Очищенные свеклу, огурец, стебель порея нарезать небольшими квадратиками, залить сметаной, посолить. Добавить сахар, горошек, хрен и все размешать. Украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И ЯИЦ

➢ *500 г цветной капусты, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 30 г 3%-ного уксуса, зеленый лук, перец, соль.*

Сварить цветную капусту так, чтобы она не получилась очень мягкой. Разобрать на соцветия, залить растительным маслом, добавить уксус, соль, сахар, молотый черный перец. Сложить в салатник, посыпать мелко нарезанными яйцами, зеленым луком.

САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ И ОРЕХАМИ

➢ *4 средние свеклы, 1 стакан грецких орехов, 3 дольки чеснока, 1 жгучий перец, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, соль, зелень мяты.*

Мелко нарезать печеную или вареную свеклу, тщательно измельчить очищенные грецкие орехи, растереть чеснок с солью и жгучим перцем, все смешать, добавить уксус и растительное масло. Еще раз все перемешать и сверху посыпать листьями мяты.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ СО СМЕТАНОЙ

➢ *8 шт. моркови, 2 яблока, 1/2 стакана сметаны, сахар, 1/2 лимона.*

Морковь нарезать соломкой, очищенные яблоки мелко нашинковать, все смешать, заправить небольшим количеством сметаны, сахаром, натертой цедрой лимона. При подаче полить оставшейся сметаной, украсить нарезанными дольками яблок, зеленью. Измельченную зелень и сметану следует вводить в салат перед самой подачей.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

➢ *1 вареная свекла, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1/2 стакана сметаны, зелень.*

Вареную свеклу натереть на крупной терке, ядра грецких орехов ошпарить, снять с них оболочку и измельчить. Подготовленные продукты соединить и заправить густой сметаной.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

➢ *3 моркови, 300 г капусты, 2 помидора, 60 г лимона, 75 г зеленого лука, 3 ст. ложки сметаны, 60 г голландского сыра, соль, уксус.*

Морковь и белокочанную капусту нашинковать, перетереть с солью и заправить мелко нарезанным луком и сметаной, горкой уложить в салатник.

Украсить салат дольками помидоров, лимона, листьями салата, зеленью и посыпать тертым сыром.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КРАПИВОЙ И ЧЕСНОКОМ

➢ *5 шт. моркови, 4 ст. ложки рубленой крапивы, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка измельченных грецких орехов, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

Сырую морковь натереть на крупной терке, смешать с крапивой, чесноком, орехами, добавить лимонный сок и соль.

Залить майонезом и посыпать зеленым луком.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

➢ *3 свеклы, 2 яблока, сахар, изюм, соль, корица, мускат, лимонный сок, сметана по вкусу.*

Очищенную свеклу и яблоки натереть на крупной терке. Добавить вымытый и просушенный изюм, корицу, мускатный орех. Все осторожно перемешать, посолить, полить лимонным соком и заправить сметаной. По вкусу добавить сахар.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И РЕДЬКИ

➢ *3 моркови, 1 редька, 100 г майонеза или сметаны, соль по вкусу.*

Натереть морковь и редьку на крупной терке, посолить и заправить майонезом или сметаной.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

➢ *250 г лука, 250 г мягкого сыра, 300 г сметаны.*

Мелко нарезать зеленый лук, смешать его с нарезанным мягким, неострым сыром. Посолить и обильно полить сметаной.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

➢ *1 пучок молодого зеленого лука, 1–2 стебля зеленого чеснока, 3 яйца, 1 ст. ложка яблочного уксуса, 3–4 ст. ложки растительного масла, молотый красный перец, зелень, соль, 2–3 ст. ложки маринованных грибов.*

Зеленый лук и чеснок очень мелко нарезать, сбрызнуть подсоленной водой и яблочным уксусом, переме-

шать и сложить в салатник, заправить растительным маслом и украсить тонкими ломтиками сваренных вкрутую яиц, посыпанных щепоткой соли и красного перца. Сверху салат посыпать по вкусу измельченной петрушкой или укропом или смесью из них.

ЛУК-ПОРЕЙ ПАРОВОЙ

➢ *1 кг лука-порея, 6 ст. ложек густых сливок, 5 сырых яиц, 75 г тертого швейцарского сыра, 20 г сливочного масла, тертый мускатный орех, соль, черный молотый перец.*

Лук-порей очистить, крупные зеленые части нарезать тонкой соломкой, поместить на 15 минут на водяную баню, выложить на овальное блюдо, которое будет служить не только для приготовления, но и подаваться к столу, посолить, слегка поперчить, добавить сливочное масло, покрыть листами фольги и на время оставить. В большом салатнике взбить 5 яиц до состояния омлета, посолить, поперчить, посыпать небольшим количеством мускатного ореха, добавить сливки, смесь тщательно перемешать, выложить на лук-порей, посыпать тертым сыром, покрыть листами фольги и снова поместить на водяную баню на 15 минут.

ЛУКОВЫЙ САЛАТ

➢ *4 луковицы, 3–4 яйца, 150 г сыра, 2 яблока, 1 банка майонеза, зелень.*

Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, сложить в дуршлаг, обдать кипятком, затем холодной водой, отжать и положить на блюдо, полить двумя столовыми ложками майонеза. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, уложить поверх лука, полить майонезом. Сыр натереть на крупной терке, уложить поверх яиц.

Салат сверху полить майонезом, украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦОМ

➢ *150 г молодого зеленого лука, 5 яиц, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка готовой горчицы, соль, перец, сахар по вкусу.*

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, нарезать белок кубиками, оставив желток для соуса. Вымытый зеленый лук мелко нарезать и перемешать с яйцами.

Для соуса желтки тщательно растереть в чашке, смешать с горчицей до получения однородной массы и, не прекращая растирать, добавить майоне , соль, сахар и перец.

Заправить салат приготовленным соусом.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С БРЫНЗОЙ

➢ *100 г зеленого лука, 2–3 картофелины, 150 г брынзы, 30 г щавеля, укроп, масло растительное, зелень, соль, перец черный молотый.*

Подготовленный зеленый лук нарезать небольшими кусочками, очищенный вареный картофель — кубиками, щавель измельчить, добавить соль, черный молотый перец, масло растительное, нарезанный укроп, осторожно перемешать, выложить горкой в салатник, оформить нарезанной брынзой, веточками зелени.

САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА

➢ *3–4 головки сладкого репчатого лука, 2–3 кислых яблока, 2 картофелины, по 1 пучку петрушки и укропа, 6 ст. ложек майонеза, несколько капель лимонного сока.*

Картофель очистить и нарезать крупными кусками, отварить в подсоленной воде, отцедить, размять вилкой и охладить. Затем прибавить нарезанный тонкими кру-

жочками лук, посолив его щепоткой соли, очищенные от семян яблоки, измельченные вместе с кожурой на крупной терке, половину всего количества мелко нарезанных петрушки и укропа и половину всего количества майонеза, разбавив его частью картофельного отвара и заправив по вкусу несколькими каплями лимонного сока. Смесь размешать и выложить в салатник или распределить на порции, заправить остальным количеством майонеза и посыпать оставшимся количеством петрушки и укропа.

САЛАТ ИЗ РИСА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

➢ *100 г риса, 7 стручков сладкого перца, 3 маленьких спелых помидора, 100 г отварного зеленого горошка, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сока лимона, соль, черный молотый перец.*

Отварить рассыпчатый рис. Сладкий перец очистить от семян и нарезать продольными полосками. Добавить рис, зеленый горошек, соль, черный молотый перец, сок лимона, растительное масло, слегка перемешать.

Выложить в салатник, украсить кружочками помидоров.

САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ ПО-БОЛГАРСКИ

➢ *7 стручков сладкого перца, 300 г помидоров, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 200 г салатной заправки, перец, зелень.*

Перец очистить от семян, нарезать соломкой, помидоры — кружочками. Лук и морковь мелко нашинковать. Перемешать, залить салатной заправкой, приправить молотым перцем. Украсить кольцами лука, в каждое кольцо посыпать мелко нарезанную зелень.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

➢ *3–4 стручка жгучего перца, 1 кг мясистого сладкого болгарского перца, 5 ст. ложек растительного масла, 3 мягких красных помидора, 2 ст. ложки очищенных ядер грецких орехов, 10 маслин, 5 шт. инжира, петрушка и 1 лимон, по желанию, растертый чеснок, соль.*

Испечь в духовке сладкий перец, очистить от кожицы, вырезать плодоножку и тщательно удалить семена, разрезать по длине, посолить и выдержать 1/2 часа. Полмона очистить от кожуры, удалить семена, затем нарезать маленькими кусочками.

Приготовить заправку из сока второй половины лимона, измельченных на терке помидоров, растительного масла с добавлением соли.

На дно салатницы уложить большую часть печеного перца и посыпать кусочками лимона, маслинами (без косточек), толчеными грецкими орехами, измельченным инжиром. Добавить 1 растертый с солью зубчик молодого чеснока и измельченный жгучий перец. Сверху уложить остаток печеного перца и посыпать петрушкой. Приготовленный салат залить заправкой и выдержать в холодном месте приблизительно 1/2 часа.

САЛАТ ИЗ ВАРЕНОГО ПЕРЦА

➢ *5–6 стручков сладкого перца, 2–3 помидора, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, соль, уксус, зелень петрушки.*

Стручковый перец нарезать соломкой и отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито, заправить уксусом, солью и подсолнечным маслом, положить содержимое в салатницу, посыпать нарезанной зеленью петрушки, украсить кружочками помидоров и вареных яиц.

ПЮРЕ ИЗ ЛУКА

➢ 1 кг лука, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 1 стакан бульона, соль.

Лук очистить, нашинковать, обжарить в кастрюле на сливочном масле до золотистого оттенка на медленном огне, посыпать мукой, тщательно перемешать, добавить мясной бульон, соль, сахарный песок, еще раз перемешать, выпарить жидкость и размять в пюре.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С СЫРОМ

➢ 10 стручков сладкого перца, 2 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 1 ст. ложка столового уксуса, небольшой кусочек сыра, зелень петрушки, соль, растительное масло по вкусу.

Испечь десяток сладких перцев, очистить от кожицы и семян, мелко нарезать. Очистить и нарезать кубиками два помидора и два огурца. Нашинковать мелкой соломкой небольшую луковицу, посолить и помять руками. Все перемешать, добавить зелень петрушки, посолить весь салат, добавить немного столового уксуса и заправить растительным маслом. Натереть на мелкой терке немного твердого сыра и посыпать салат сверху.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ

➢ 300 г баклажанов, 5–6 помидоров, 3 зубчика чеснока, подсолнечное масло, перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленные баклажаны отварить до полуготовности, положить на горячую сковородку, обжарить со всех сторон.

Когда баклажаны слегка остынут, удалить с них кожицу, после чего измельчить, посыпать растертым с солью чесноком и перемешать.

Подсолнечное масло смешать с уксусом, солью, перцем, полить салат, осторожно перемещать, положить в салатник. Украсить салат дольками помидоров и посыпать зеленью петрушки.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БАКЛАЖАНАМИ

➢ 3/4 кг баклажанов, 3 шт. молодого картофеля, 2 помидора, 150 г сливок, 2 корня хрена, соль.

Отваренный картофель и свежие очищенные помидоры нарезать кружочками. Сырые баклажаны очистить, слегка посолить, прижать гнетом, чтобы из них вышла горечь. Хорошо отжать и нарезать. Все овощи перемешать и посолить по вкусу. Отдельно измельчить на терке хрен, смешать со сливками и добавить в салат.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

➢ 300 г баклажанов, 150 г репчатого лука, 100 г зеленого консервированного горошка, 50 г консервированного болгарского перца, 2 яйца, 100 г яблок, 100 г майонеза, 200 г горчицы, 2 дольки чеснока, 100 г сметаны, 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки лимонного сока, сахар, соль.

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать ломтиками и слегка потушить на сковороде, опустив в разогретое оливковое масло. Репчатый лук нарезать кубиками, опустить в тушеные баклажаны; вынуть все, охладить, смешать с зеленым горошком, измельченным болгарским перцем, мелко нарезанными яблоками и вареными яй-

цами, приправить солью, лимонным соком и сахаром по вкусу.

Выложить в салатницу и залить соусом, приготовленным из майонеза и сметаны, готовой горчицы и чеснока. Украсить дольками помидоров, кусочками яблок.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЧЕСНОКОМ

➢ *500 г баклажанов, 2—3 головки чеснока, соевое масло, соевый соус, уксус, соль.*

Подготовленные баклажаны разрезать вдоль пополам и запечь, очистить, охладить, нарезать соломкой, добавить соевый соус, масло соевое, соль, уксус. Продукты перемешать, разложить горкой в салатник, посыпать рубленым чесноком.

В дополнение отдельно подать соевый соус.

САЛАТ «КАЗАЧИЙ»

➢ *500 г крепких спелых помидоров, 6 ст. ложек майонеза, 8 ст. ложек отцеженного кислого молока, укроп, петрушка, несколько листиков сельдерея, 1 стебель лука-порея, 4 яблока, соль, черный перец, лимонный сок.*

Порезать спелые томаты кружками, добавить очищенные яблоки, нарезанные кубиками, прибавить петрушку, укроп, листики сельдерея и лук-порей. Зелень должна быть вымыта и высушена, мелко нашинкована. На дно салатницы положить часть помидоров. Сверху покрыть смесью майонеза с кислым молоком и уложить остальную часть помидоров, смешанных с яблоками. Посолить и поперчить салат, затем посыпать петрушкой и выдержать в холодном месте 30 минут. После этого побрызгать на салат соком выжатого лимона и снова поставить на холод на 10 минут.

САЛАТ «ДЕТСКИЙ»

➢ *5–6 свежих огурцов, 100 г сырковой массы, 20 г салата, 4 помидора, 3 ст. ложки сметаны, 10 изюминок, соль.*

Сырковой массе (слегка подсоленной) придать сферическую форму, поместить в середину салатницы.

Вокруг нее положить отдельными букетами нарезанные ломтиками помидоры и огурцы. Все это полить сметаной и украсить зеленым салатом, сырковую массу посыпать изюмом.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СУШЕНЫМИ ФРУКТАМИ

➢ *2–3 свеклы, 1 яблоко, 100 г изюма, 5 грецких орехов, 100 г кураги, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки.*

Свеклу отварить или испечь в духовке, натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанное яблоко, распаренные изюм и курагу, а также измельченные и слегка поджаренные ядра грецких орехов. Все перемешать, заправить майонезом и посыпать зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОГУРЦОВ

➢ *2 свеклы, 2 соленых огурца, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1/2 стебля лука-порея, зелень, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка измельченного хрена, соль, сахар по вкусу.*

Свеклу отварить. Очищенные свеклу, огурец, стебель порея нарезать небольшими квадратиками, залить сметаной, посолить. Добавить сахар, горошек, хрен и все размешать. Украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА «КАЛОРИЙНЫЙ»

➢ *4–5 стручков красного перца, 1 стакан вареного риса, 200 г консервированной кукурузы, 50 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, уксус, масло растительное, соль, сахар.*

Сварить рассыпчатый рис. Испечь в духовке сладкий красный перец, нарезать его длинными полосками, положить консервированные овощи и все перемешать с рисом, посолить. Заправить соусом из растительного масла, уксуса, сахара. Выложить в салатницу и украсить кружочками вареных яиц и зеленью петрушки.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БАКЛАЖАНАМИ

➢ *750 г баклажанов, 3 молодых картофелины, 2 помидора, 150 г сливок, 2 корня хрена, соль.*

Отваренный картофель и свежие очищенные помидоры нарезать кружочками. Сырые баклажаны очистить, слегка посолить, прижать гнетом, чтобы из них вышла горечь. Хорошо отжать и нарезать. Все овощи перемешать и посолить по вкусу. Отдельно измельчить на терке хрен, смешать со сливками и добавить в салат.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ОВОЩАМИ

➢ *390 г маринованных грибов, 200 г помидоров, 100 г консервированного горошка, 50 г репчатого лука, 70 мл растительного масла, 30 мл уксуса, перец, зелень.*

Помидоры нарезать ломтиками, репчатый лук нашинковать, маринованные грибы (подосиновики, подбере-

зовики, белые) измельчить. Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, соль, перец, уксус, заправить растительным маслом. Готовый салат украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ

➢ *2 моркови, 30 г кураги, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Нарезанную соломкой морковь залить водой, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на огонь. 10—15 минут потушить. Когда тушеная морковь остынет, смешать ее с размоченной мягкой и измельченной курагой, заправить все сметаной и сахаром.

САЛАТ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

➢ *1 стакан маринованных белых грибов или рыжиков, 2 стакана рассыпчатой рисовой каши, сваренной из 150 г риса, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стебель лука-порея, 2—3 ст. ложки сметаны, 2—3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.*

Грибы и яйца нарезать кусочками, лук-порей — тонкими кружочками. Все продукты смешать с соусом, украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

➢ *400 г краснокочанной капусты, 300 г маринованных грибов, 200 г сметаны, 150 г соленых огурцов, 50 г репчатого лука, сахар, соль.*

Капусту нашинковать и перетереть с солью до появления сока. Грибы отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Огурцы нарезать небольшими кубиками, реп-

чатый лук нашинковать. Приготовленные продукты смешать, добавить соль, сахар, залить сметаной и тщательно перемешать.

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

➢ *1 банка консервированных ананасов, 2 банана, 4 яблока, 1 средняя гроздь винограда, 1/2 стакана майонеза, 1 стакан сгущенного молока, листья зеленого салата, 2 листика мяты.*

Ананасы, бананы и яблоки нарезать кубиками, добавить ягоды винограда. Смешать майонез со сгущенным молоком, залить фрукты и осторожно перемешать. Салат хорошо охладить и подать на блюде, украшенном листиками зеленого салата и мяты.

САЛАТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

➢ *250 г чернослива, 1 стакан кипяченой воды, 2 ст. ложки сахара.*

Чернослив, тщательно промытый в теплой воде, залить на сутки кипяченой водой, затем удалить косточки, нарезать соломкой, смешать с сахаром и заправить по вкусу лимонным соком, корицей, гвоздикой.

САЛАТ «ИЗУМРУДНЫЙ ГОРОД»

➢ *2 свежих огурца, 2 помидора, 2 сладких зеленых перца, 1 луковица, 2 зеленых яблока, 1/2 стакана майонеза, 3 ст. ложки зелени, соль, перец, зелень по вкусу.*

Нарезать лук тонкими кольцами, перец, помидоры, огурцы, яблоки — кружочками. Все компоненты должны получиться примерно одного размера. Затем сложить их в

кастрюлю, слегка перемешать, посолить, поперчить, залить майонезом, смешанным с измельченной зеленью. Овощи должны хорошо пропитаться.

Поставить кастрюлю, закрытую крышкой, на медленный огонь на 30 минут. Переложить в салатницу. Остудить, украсить зеленью и подать к столу.

САЛАТ ИЗ АБРИКОСОВ

➢ *500 г абрикосов, 50 г сахарной пудры, 1/2 стакана сухого вина, 50 г лимона.*

Из абрикосов удалить косточки, нарезать кусочками, перемешать с сахарной пудрой, лимонным соком и вином.

КЛУБНИКА «ЦАРСКАЯ»

➢ *500 г клубники, 1/2 стакана сахарной пудры, сок лимона, 200 г мороженого, 200 г йогурта.*

Клубнику очистить и осторожно перемешать с сахаром, разложить в вазочки или высокие стаканы, сбрызнуть лимонным соком и охладить.

Смешать в равных пропорциях мороженое с йогуртом и выложить на ягоды. Затем подавать на стол. Прекрасный десерт.

САЛАТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С ОРЕХАМИ

➢ *500 г крупного чернослива, 1 стакан ядер грецких орехов, 4 зубчика чеснока, соль, лимонный сок, 1 банка майонеза, сахарная пудра.*

Чернослив промыть, залить теплой водой и оставить на несколько часов.

После набухания слив осторожно удалить косточки, сохраняя форму и целостность плодов. В ступке растереть

ядра грецких орехов и чеснок до образования однородной массы, добавить немного соли, лимонного сока, майонеза и тщательно перемешать.

Полученной массой нафаршировать чернослив, уложить его в салатницу и залить майонезом, смешанным с небольшим количеством сахарной пудры.

САЛАТ ИЗ ВИШНИ И МАЛИНЫ С ОРЕХАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

➢ 1 стакан вишни, 1 стакан малины, 1/2 стакана взбитых сливок, 50 г ядер грецких орехов, 100 г листьев мяты, 500 г йогурта.

Малину и вишню, освобожденную от косточек, положить по сторонам салатницы на листья мяты отдельными букетами (по два букета один против другого). В середину салатницы выложить горкой густой йогурт. Йогурт посыпать измельченными ядрами грецких орехов.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОРЕХАМИ

➢ 5 сваренных в мундире картофелин, 3 кислых яблока, по горсти ядер грецких и лущеных (лесных) орехов, 250 г майонеза или майонеза и сметаны поровну, сок 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки сахара, соль на кончике ножа, перец черный молотый по вкусу, листья салата, зелень укропа, петрушки.

Картофель и яблоки очистить, нарезать кубиками. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сбрызнуть их соком лимона. Орехи мелко нарезать, самые красивые ядра грецких орехов сохранить для украшения салата.

Все компоненты соединить, приправить майонезом, посолить, посластить, поперчить, перемешать. На дно салатника красиво положить листья салата или зелень, на них — салат. Украсить ядрами грецких орехов.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАПУСТОЙ

➢ *600 г картофеля, 200 г свежей капусты, 2 яйца, зелень укропа, 250 г сметаны, соль.*

Картофель отварить, еще не остывший нарезать кубиками. Капусту нашинковать тонкой соломкой. Сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками, все смешать, посолить, приправить сметаной, посыпать мелко нарезанным укропом.

САЛАТ ИЗ РЕПЫ

➢ *2–3 среднего размера репы, 1 морковь, 1 яблоко, 1 ст. ложка уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, соль, перец по вкусу.*

Репу и морковь мелко нашинковать или натереть на терке, добавить измельченный зеленый лук, соль, перец. Масло смешать с уксусом и этой смесью заправить овощи. Уложить все в салатник, сверху украсить дольками яблок. Чтобы яблоки не темнели, их необходимо смочить уксусом или лимонной кислотой.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ

➢ *500 г зеленой фасоли, 1 луковица, уксус, соль, зелень, сливки (сметана или майонез), растительное масло по вкусу.*

Фасоль потушить в небольшом количестве воды, добавив уксус, соль и чабрец. Горячую фасоль положить в салатник, куда предварительно нарезать кольцами репчатый лук. После того как фасоль остынет, заправить ее растительным маслом.

Для улучшения вкуса можно добавить сливки, сметану или майонез.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

➢ *500 г зеленой фасоли, 4 стручка сладкого перца, зелень (укроп, эстрагон, чабрец) по вкусу.*

Зеленую фасоль готовить, как в предыдущем рецепте. Стручки сладкого перца нарезать тонкими полосками, соединить с фасолью, добавить эстрагон, укроп, чабрец.

САЛАТЫ ИЗ СЫРА

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С СЫРОМ

➢ *6 свежих помидоров, 1 луковица, 100 г твердого сыра, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль, молотый перец.*

Свежие помидоры нарезать ломтиками. Лук репчатый нашинковать соломкой. Твердый сыр натереть на крупной терке. Продукты смешать, добавить соль, молотый перец, растительное масло, посыпать укропом.

САЛАТ ГРИБНОЙ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

➢ *250 г свежих грибов, 100 г ветчины, 100 г сыра, 100 г яблок, 100 г помидоров, 100 г кефира, мед, сахар, сок лимона, горчица.*

Кефир смешать с сахаром, лимонным соком, добавить горчицу и тщательно перемешать. Грибы промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками. Ветчину нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Яблоки, помидоры нарезать дольками. Подготовленные продукты смешать, заправить приготовленным ранее соусом. Готовый салат посыпать измельченной зеленью.

САЛАТ СЫРНЫЙ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

➢ *250 г голландского сыра, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г ветчинной колбасы, 50 г консервированных огурцов, 50 г консервированного сельдерея, 100 г майонеза, 30 г репчатого лука, соль, уксус.*

Сыр, колбасу, яйца, огурцы и сельдерей нарезать кубиками, перемешать с мелко нарезанным луком, посолить, подкислить по вкусу и осторожно перемешать с майонезом.

САЛАТ ИЗ СЫРА, ЯИЦ, ЗЕЛЕНОГО ЛУКА И ЧЕСНОКА

➢ *200 г сыра российского или голландского, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 1—2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.*

Сыр и яйца нарезать кубиками, перемешать с луком и положить в тарелку с растолченным с солью чесноком. Затем содержимое хорошо перемешать, залить майонезом и дать постоять на холоде 30—40 минут.

САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА С СЫРОМ

➢ *1 луковица, 1 ч. ложка масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка сыра, соль и сахар по вкусу.*

Тщательно очищенные луковицы разрезать на 4 части, не отрезая твердой «пятки», и положить в кипящую воду на 1—2 минуты, добавить соль и сахар. Затем откинуть лук на дуршлаг, выложить на тарелку, полить растопленным маслом, посыпать поджаренными сухарями и тертым сыром.

САЛАТ ИЗ СЫРА И ЯБЛОК

➢ *100 г сыра, 1 яблоко, 2 ч. ложки горчицы, майонез, сахар и соль по вкусу.*

Сыр и яблоко нарезать кубиками. Майонез смешать с горчицей, добавить по вкусу сахар и соль. Этой смесью залить яблоки с сыром. Их можно украсить листочками зеленого салата.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ЯИЦ И СЫРА

➢ *4 помидора, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г латвийского сыра, 1 стакан сметаны, соль.*

Помидоры и яйца нарезать кружочками, сыр натереть на крупной овощной терке и добавить к сметане. Выложить в салатницу кружочки помидоров и яиц слоями, каждый из которых посолить и залить сметаной. Украсить кружочками помидоров и яиц, брусочками сыра.

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

СЛОЕНЫЙ САЛАТ ИЗ МЯСА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

➢ *500 г молодого картофеля, 300 г кусочков жареного мяса, 1 свежий огурец, 1 головка репчатого лука, 1 стакан отцеженного кислого молока, 1 сырое яйцо, 5 ст. ложек оливкового масла, 2 ч. ложки томата-пюре, молотый перец, базилик, соль.*

Картофель очистить от кожуры и сварить в небольшом количестве подсоленной воды. Отцедить и, когда остынет, нарезать ломтиками, смешать с нарезанным соломкой луком, посыпать базиликом и залить частью оливкового масла.

Мясо и огурцы нарезать кубиками, смешать и оставить в отдельной посуде.

В салатник выложить слой картофеля и лука, сверху уложить слой мяса и огурцов, а затем снова слой картофеля. Салат залить заправкой, приготовленной из кислого молока, взбитого с сырым яйцом, оливкового масла, перца, томата-пюре и соли.

САЛАТ ИЗ МЯСА С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

➢ 200 г мяса, 1 соленый огурец, 3–4 листа зеленого салата, 1 луковица, 1 яблоко, 2 ст. ложки оливкового масла, 1/2 ч. ложки сахара, рубленая зелень.

Вареное мясо (говядину или курицу), зеленый салат, лук, соленые огурцы, яблоки нашинковать, смешать, заправить оливковым маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Дополнительно можно использовать паприку. Уложить в салатницу, оформить теми же продуктами.

САЛАТ ИЗ МЯСА С ОВОЩАМИ И КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ

➢ 300 г мяса, 300 г картофеля, 100 г огурцов, 100 г зеленого салата, 50 г крабовых палочек, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г майонеза, 20 г острого кетчупа, соль, перец.

Мясо отварить в подсоленной воде со специями, обжарить на сковороде и нарезать небольшими кубиками. Крабовые палочки мелко нарезать. Огурцы нарезать брусочками. Зеленый салат измельчить. Яйца мелко нарезать. Картофель отварить в «мундире», очистить от кожицы, нарезать кубиками. Приготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, заправить майонезом, кетчупом. Готовое блюдо украсить листьями зеленого салата.

САЛАТ «ЛЮБИМЫЙ»

➢ *200 г отварной говядины, 100 г отварного картофеля, 200 г соленых огурцов, 4 крутых яйца, 100 г консервированной кукурузы, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, горчица, 1 болгарский перец.*

Мясо, картофель, очищенные от кожуры огурцы и яйца нарезать полосками. Часть яиц оставить для украшения. Майонез смешать со сметаной, по вкусу добавить соль, перец. Все перемешать, выложить в посуду. Украсить огурцом, яйцами, зеленью, нарезанным ажурными кружочками болгарским перцем.

САЛАТ ИЗ МЯСА С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

➢ *250 г мяса, 200 г сыра, 100 г зеленого консервированного горошка, 50 г маринованных слив, 100 г майонеза, соль, зелень, специи.*

Говядину нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде со специями. Сыр натереть на крупной терке, маринованные сливы очистить от косточек, разрезать на 4 части. Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, соль, заправить майонезом. Готовый салат можно украсить зеленью петрушки или укропа.

САЛАТ «РИМСКИЙ»

➢ *200 г телячьего языка, 150 г салатной свеклы, 150 г корня сельдерея, листья зеленого салата, 30 г анчоусов, 40 г помидоров, 100 г майонеза, соль.*

Вареный телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и зеленый салат нарезать соломкой, вареную

свеклу — кружочками. Все хорошо перемешать и заправить майонезом и солью. В майонез предварительно добавить мелко рубленные (без кожицы и семян) свежие помидоры.

САЛАТ ПО-ЛАТЫШСКИ

➢ *300 г картофеля, 100 г свинины, 50 г сельди, 150 г соленых огурцов, 50 г яблок, 50 г помидоров, 1 сваренное вкрутую яйцо, зеленый салат, зелень петрушки, 150 г сметаны, 40 г хрена, 30 мл уксуса, 1 яйцо, горчица, перец черный молотый, соль.*

Сваренный и очищенный холодный картофель, огурцы, яблоки (без кожицы и семян) нарезать ломтиками, так же нарезать свинину (вареную), сельдь и яйца. Все это заправить сметанным соусом. При подаче на стол украсить ломтиками огурцов, помидоров, яблок и яиц, листьями салата и зеленью петрушки (или зеленым горошком).

САЛАТ С ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ И КАПУСТОЙ

➢ *200 г говяжьего языка, 200 г белокочанной капусты, 200 г майонеза, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого консервированного горошка, 25 г листового салата, 3 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, лавровый лист.*

Язык отварить в подсоленной воде со специями, очистить от кожи и нарезать кубиками.

Вареное яйцо и огурцы тоже нарезать. Горошек отцедить от отвара. Свежую белокочанную капусту нашинковать короткой соломкой и потереть с солью до образования сока, отжать. Подготовленные продукты перемешать с майонезом, уложить в салатницу на листья салата и украсить яйцом и зеленью.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА

➢ *1 телячий или говяжий язык, 2 моркови, 3 картофелины, 1 небольшой корень сельдерея, 1 соленый патиссон, 3 ст. ложки сока лимона, 4 ст. ложки оливкового масла, зелень петрушки, 3 сваренных вкрутую яйца, соль.*

Язык тщательно промыть и отварить в подсоленной воде. Вынуть из бульона, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Отдельно отварить морковь, картофель, сельдерей, нарезать кубиками, добавить нарезанный кубиками соленый патиссон. Перемешать овощи с языком, полить соком лимона, оливковым маслом, посолить, снова слегка перемешать и выложить в салатницу. Посыпать мелко нарезанными зеленью петрушки и яйцами.

САЛАТ ИЗ СВИНЫХ НОЖЕК С ЧЕСНОКОМ

➢ *1 1/2 кг свиных ножек, 200 г картофеля, 150 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 мл растительного масла, 50 мл 3%-го уксуса, 40 г зеленого горошка, 30 г корня сельдерея, 20 г соленых огурцов, 6 зубчиков чеснока, зелень, соль, перец.*

Картофель отварить. Свиные ножки тщательно промыть, залить водой и поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, добавить соль, перец, нарезанные морковь, сельдерей, петрушку. Мясо варить до тех пор, пока оно не будет легко отделяться от костей. Приготовленные ножки и овощи охладить, мясо отделить от костей. Все продукты мелко нарезать, добавить зеленый горошек, нарезанные соленые огурцы и перемешать. Чеснок растереть и залить смесью растительного масла и уксуса.

Готовый салат залить полученным соусом и украсить зеленью петрушки и укропа.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА Є ПЕЧЕНКОЙ

➢ 150 г говяжьей печенки, 300 г красного перца, 20 г смальца, 1/2 стакана сметаны, 20 г зелени, сахар, черный молотый перец, соль.

Редис нарезать кружочками. Печенку очистить, нарезать мелкими кусочками, посолить, посыпать сахаром и черным молотым перцем. Обжарить в собственном соку, постоянно переворачивая. Затем добавить жир, подготовленный редис и обжаривать все вместе в течение 10 минут. Заправить солью по вкусу.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ «КОРОЛЕВСКИЙ»

➢ 100 г сушеных белых грибов, 200 г печени, 1 луковица, 2–3 моркови, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, майонез по вкусу.

Грибы и печень отварить, остудить и измельчить. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке и обжарить их на сливочном масле. Все продукты смешать и залить майонезом.

ПИКАНТНЫЙ САЛАТ

➢ 150 г отварного мяса, 150 г маринованных огурцов, 100 г вареной моркови, 150 г макарон (рожки), 2 сваренных вкрутую яйца, 100–150 г хрена, 1–1 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки 3%-го уксуса, соль, сахар.

Хрен натереть на мелкой терке, добавить уксус, соль, сахар и сметану. Рожки варить в подсоленной воде до готовности, процедить, остудить. Очищенные от кожуры огурцы, морковь и яйца нарезать кубиками. Подготовленные продукты замешать в соус. Украсить огурцом, морковью и зеленью.

САЛАТ «БЕЛОРУССКИЙ»

➢ *80 г отварной говядины, 40 г окорока или корейки, 20 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки майонеза, 1 соленый огурец, зелень.*

Отварное мясо, копчености, вареные грибы, соленый огурец, очищенный от кожуры, нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук нарезать соломкой, спассеровать. Подготовленные компоненты уложить слоями в кремянку, заправить майонезом, оформить зеленью.

САЛАТ С МЯСНЫМ АССОРТИ

➢ *100 г ветчины, 100 г отварного языка, 100 г отварной курицы, 100 г салатной заправки, 50 г консервированных огурцов, 50 г свежих помидоров, 50 г свежего перца, 50 г репчатого лука, 25 г листового салата, 25 г маслин (или оливок), 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень.*

Ветчину, отварные язык и курицу нарезать пластинками, огурцы и помидоры — мелкими дольками, сладкий салатный лук — соломкой. Перец очистить от плодоножек и семян и нашинковать полукольцами. Подготовленные продукты перемешать с салатной заправкой или майонезом, выложить в салатницу на листья салата и украсить вареным яйцом, маслинами без косточек и зеленью.

САЛАТ МЯСНОЙ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

➢ *100 г готового мяса, 100 г вареного картофеля, 50 г огурцов, 30 г салата, $1^1/_2$ сваренных вкрутую яйца, 15 г раковых шеек, 100 г майонеза, 10 г соуса «Южный».*

сметаны и майонеза. Оформить клюквой или лимоном, ломтиками яблок, зеленью петрушки. Отварной язык, нарезанный небольшими ломтиками, нанизать на бутербродные шпажки и уложить сверху, сбоку горки так, чтобы шпажки не касались салата. Также ломтики языка можно уложить сбоку.

САЛАТ ИЗ ПОЧЕК И ЗЕЛЕНОГО САЛАТА

➢ *300 г свиных почек, 5 листиков зеленого салата, 1 ст. ложка соевого соуса, 4 ч. ложки соевого масла, 1 ч. ложка уксуса.*

Почки свиные очистить от пленок и жира, промыть, нарезать соломкой, отварить, откинуть и охладить. Зеленый салат перебрать, промыть и разрезать на 2—3 части. На середину тарелки положить салат, сверху — нарезанные полосками почки, полить все соевым соусом, смешанным с соевым маслом и уксусом.

САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ОТВАРНЫМ ЧЕРНОСЛИВОМ

➢ *200 г отварной говядины, 100 г маринованного чернослива, 2 луковицы, 2/3 стакана майонеза.*

Отварную говядину нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованный репчатый лук, маринованный чернослив, нарезанный кубиками. Массу заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ МОЗГОВ С МАЙОНЕЗОМ

➢ *1 кг говяжьих или свиных мозгов, 4—5 анчоусов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 малосольных огурца, 150 г сладкого красного перца, майонез по вкусу.*

Мозги отварить в подсоленной воде, очистить от пленок, после чего охладить и нарезать крупными кубиками. Отдельно нарезать вареные яйца и анчоусы. Прибавить нарезанные кубиками малосольные огурцы и смешать с мозгами. Салат слегка размешать, положить в салатницу и залить майонезом.

Сверху украсить нарезанным кружочками красным сладким перцем.

САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ С МЯСОМ

➢ *100 г ветчины, 150 г мяса, 50 г яблок, 50 г картофеля, 100 г маринованных фруктов, 50 г соленых огурцов, 2 ст. ложки зеленого горошка, 1/2 сваренного вкрутую яйца, 50 г майонеза, зелень, соль, перец.*

Ветчину, вареное мясо, вареный картофель, яблоки, очищенные от кожицы и семян, соленые огурцы нашинковать соломкой, заправить майонезом, уложить в салатник, украсить яйцом, зеленым горошком, огурцом и зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОГО МЯСА

➢ *300 г жаркого из маринованной баранины, 200 г чернослива, 1 стебель лука-порея, 200 г вареных шампиньонов, 50 г листьев салата, 2 помидора.*
➢ *Для соуса: $1^1/_2$ ст. ложки 3%-го уксуса, 3 ст. ложки оливкового масла, соль, перец, сахар, тмин.*

Чернослив вымочить, удалить косточки. Лук-порей нарезать тонкими кружочками, мясо и грибы — полосками. Подготовленные продукты залить смесью оливкового масла и уксуса, к которой добавлены соль, сахар, тмин и перец. Дать салату пропитаться.

Выложить в салатницу, украсить кружочками помидора и листьями салата.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ГРИБАМИ

➢ *300 г отварного языка, 150 г вареного филе курицы, 200 г маринованных грибов, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 лимон, соль, перец.*

Отварной язык, филе курицы, грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить натертый на крупной терке лимон, соль, перец. Залить этой смесью приготовленные продукты и осторожно переложить в приготовленную посуду.

САЛАТ ИЗ МЯСА КРОЛИКА (1)

➢ *400 г жареного мяса кролика, 200 г консервированных патиссонов, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 4 сваренных вкрутую яйца.*

➢ *Для соуса: 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана майонеза, 50 г рубленой зелени укропа и петрушки, соль, сахар, 1 ч. ложка соевого соуса.*

Мясо кролика, маринованные патиссоны нарезать кубиками, яйца разрезать на четвертинки. В приготовленный соус осторожно замешать мясо, патиссоны и горошек. В стеклянную посуду сначала положить дольки яйца, на них выложить салат, украсить дольками яйца и зеленью.

САЛАТ ИЗ МЯСА КРОЛИКА (2)

➢ *200 г мяса кролика, 120 г свежих огурцов, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г молодого картофеля, по 80 г майонеза и сметаны, топленое масло, 20 г соуса «По-грузински», 40 г маринованных грибов, 40 г зеленого консервированного горошка, 3 дольки чеснока, 50 г зеленого лука, помидоры, зелень петрушки, листья зеленого салата, сахар, перец, соль.*

Подготовленного кролика натереть солью, сахаром, перцем, чесноком. Обжарить тщательно до румяной корочки в большом количестве топленого масла. Одновременно поставить варить картофель в мундире, очистить, нарезать кубиками. Грибы, огурцы, яйца, зеленый лук и листья салата мелко нашинковать и соединить с остуженным, освобожденным от костей мясом. Добавить соль, черный молотый перец, заправить сметаной, майонезом и соусом «По-грузински», украсить листьями зеленого салата, веточками петрушки, помидорами, нарезанными кружочками, и зеленым горошком.

САЛАТ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА С СЫРОМ

➢ 500 г жареной говядины, 1 луковица, 4 ст. ложки сливочного масла, 50 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 стакана майонеза, соль по вкусу.

Лук мелко порубить и пассеровать на сливочном масле до готовности. Холодное вареное мясо пропустить через мясорубку, соединить с охлажденным пассерованным луком, натертым сыром, взбитым сливочным маслом, вареным яйцом, натертым на терке. Все смешать с майонезом, солью и хорошо перемешать.

При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С БАРАНИНОЙ

➢ 350 г мяса, 150 г редьки, 100 г репчатого лука, 100 г майонеза, 20 мл растительного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, зелень, специи.

Мясо (баранина) отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками. Редьку очистить от кожицы, натереть на крупной терке, репчатый лук нашинковать. Яйца мелко нарезать. Приготовленные продукты перемешать, добавить соль, растительное масло, заправить майонезом. Готовый салат можно украсить зеленью.

САЛАТ ПО-ЛАТЫШСКИ

➢ *300 г нежирного вареного мяса, 3 яблока, 2 свежих огурца, 3–4 кильки, 1 стакан густого майонеза.*

Яблоки очистить, нарезать кубиками или ломтиками, мясо и огурцы нарезать кубиками, кильки измельчить, все смешать с майонезом. Вынести на 1 час на холод.

САЛАТ СЛОЕНЫЙ С МЯСОМ

➢ *200 г говядины, 200 г салатной свеклы, 4 моркови, 4 яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, соевый соус.*

Вареные овощи натереть на терке. Вареное мясо нарезать мелкими кусочками. Крутые яйца (желтки отдельно от белков) и репчатый лук порубить. Каждый компонент салата чуть-чуть посолить.

Продукты выкладывать слоями в салатник, промазывая каждый слой майонезом в следующей последовательности: сначала — свеклу, морковь, затем мясо, белки, лук и желтки. Сверху слегка сбрызнуть соевым соусом.

ВИНЕГРЕТ С МЯСОМ

➢ *100 г вареного мяса, 2 картофелины, 1 свекла, 2 соленых огурца, 1 вареное яйцо, зеленый салат, 150 г майонеза, зелень укропа или петрушки, перец, соль.*

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Картофель, морковь и свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками, так же нарезать огурец. Все перемешать с рубленым яйцом и мясом, посолить, поперчить, приправить майонезом, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, украсить листьями салата.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ГРИБАМИ

➢ *300 г отварного языка, 150 г вареного филе курицы, 200 г маринованных грибов, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 лимон, соль, перец.*

Отварной язык, филе курицы, грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить натертый на крупной терке лимон, соль, перец. Залить этой смесью приготовленные продукты и осторожно переложить в приготовленную посуду.

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ «ДОЛИНА»

➢ *200 г печени, 2—3 картофелины, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 огурец, 50 г консервированного зелёного горошка, 30 г зелени сельдерея, 100 г майонеза, соль.*

Печень очистить от пленок, вымочить в молоке, пропустить через мясорубку, обжарить до готовности на сливочном масле.

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, приготовить пюре, добавить сливочное масло и яичный белок.

Часть готового пюре выложить на смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями противень, сверху выложить слой фарша из печени, поверх которой выложить вторую часть картофельного пюре. Смазать запеканку яичным желтком, запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Готовую запеканку остудить, нарезать небольшими порционными кусочками. Кусочки запеканки выложить на дно салатника, посыпать мелко нарубленным луком, залить слоем майонеза.

Помидоры нарезать кружочками, выложить в один слой поверх запеканки, смазать майонезом. Огурец так

же нарезать кружочками, выложить в салатник и смазать майонезом. Последним слоем высыпать зеленый горошек, перемешанный с мелко нарубленным сельдереем.

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ СЕРДЦЕМ «ВАЛЕНТИНА»

➢ *100 г говяжьего сердца, 2–3 головки репчатого лука, 100 г риса, 400 г твердого сыра, 15 г сметаны, 2–3 зубчика чеснока, 20 г растительного масла, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса.*

Сердце отварить до готовности в подсоленной воде с добавлением 3%-ного уксуса, остудить, мелко нарезать.

Лук нашинковать, слегка обжарить на растительном масле. Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить. Сыр натереть на крупной терке.

Смешать все ингредиенты. Чеснок натереть на мелкой терке, смешать со сметаной. Полученным соусом заправить салат, тщательно перемешать. Сверху украсить рубленой зеленью.

САЛАТ ИЗ МОЗГОВ

➢ *1 телячий мозг, 1 ломтик белого хлеба, 1/2 стакана молока, 100 г растительного масла, 100 г лимонного сока или уксуса, по 1 ст. ложке мелко нарезанных зелени петрушки и зеленого лука, соль и перец по вкусу.*

Мозги залить холодной водой и, периодически меняя воду, подержать в ней 1–2 часа, чтобы ушли сгустки крови. Вынув мозги из воды, очистить их от пленки; еще раз промыть, залить кипящей водой с солью и уксусом, варить 15–20 минут при слабом нагреве. Когда мозги остынут, растереть их в миске с размоченным в молоке и хорошо отжатым хлебом, постепенно прибавляя растительный

ное масло. Растирать до тех пор, пока все масло не войдет в массу. Добавить лимонный сок или уксус, посолить, поперчить, выложить на тарелку горкой, посыпать зеленым луком и петрушкой.

САЛАТ ИЗ КОЛБАСЫ С МАКАРОНАМИ

➢ *150 г колбасы, 200 г макарон, 250 г консервированных или свежих ананасов, 200 г консервированного зеленого горошка, 150 г сыра, 150 г моркови, 150 г помидоров, 200 г кефира, 6 ст. ложек 3%-ного уксуса, 5 ст. ложек растительного масла, укроп, черный молотый перец, соль.*

Морковь отварить и нарезать кружочками. Макароны отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Колбасу, сыр и ананасы нарезать мелкими кубиками, а помидоры — ломтиками. Все продукты перемешать, добавить зеленый горошек и заправить смесью из кефира, уксуса, растительного масла, измельченного укропа, перца и соли.

Перед подачей на стол салат выдержать на холоде 30—40 минут.

САЛАТ ИЗ КОЛБАСЫ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

➢ *250 г колбасы, 300 г свежей стручковой фасоли, 100 г помидоров, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 70 г репчатого лука, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.*

Фасоль очистить от жилок, отварить в подсоленной воде, нарезать на кусочки и смешать с нарезанной на мелкие кубики колбасой. Уксус смешать с растительным маслом, добавить соль, перец, мелко нарезанный лук и нарубленную зелень. Заправить салат этой смесью, сверху положить нарезанные кружками помидоры и поставить в холодное место на 30—40 минут.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНКИ

➢ *300 г говяжьей печенки, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, сваренных вкрутую.*

Говяжью печенку промыть, нарезать маленькими кусочками, обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Мелко нарезать большую луковицу, поджарить ее до золотистого цвета.

Яйца нарезать мелкими кубиками. Соединить печенку, лук и яйца, посолить, добавить растительное масло. Уложить массу в салатник.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ С ФАСОЛЬЮ

➢ *250 г ветчины или буженины, 200 г фасоли, 100 г репчатого лука, 30 г хрена, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 ст. ложки растительного масла, 2–3 ст. ложки 3%-ного уксуса, зелень, черный молотый перец, соль.*

Фасоль отварить в подсоленной воде. Яйца мелко порубить, лук и ветчину мелко нарезать. Эти продукты перемешать, добавить по вкусу соль и перец. Заправить смесью из растительного масла с уксусом и натертым хреном. Украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ КОЛБАСЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

➢ *350 г вареной салями, 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 200 г редиса, 100 г сырого шпината, 100 г маринада.*

Колбасу нарезать кубиками, яйца и редис — ломтиками, шпинат измельчить. Все смешать и залить маринадом (2 части растительного масла и 1 часть уксуса или лимонного сока).

САЛАТ ИЗ КОЛБАСЫ ФРАНЦУЗСКИЙ

➢ *200 г колбасы, 200 г маринованных или вареных грибов, 200 г помидоров, 150 г яблок, 100 г апельсинов, 150 г сыра, 250 г сметаны, 3—5 ч. ложек горчицы, соль.*

Яблоки и апельсины очистить от кожуры и семян, мелко нарезать. Колбасу, помидоры и грибы нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

Все продукты перемешать и заправить смесью сметаны и горчицы. Солить по вкусу.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ БОЛГАРСКИЙ

➢ *200 г ветчины, 400 г картофеля, 100 г маслин, 50 г столового вина, 4—5 ст. ложек растительного масла, 1—2 ст. ложки лимонного сока, зелень, соль.*

Картофель отварить «в мундире» и мелко нарезать. Нарезать маслины и ветчину. Все продукты перемешать, залить смесью лимонного сока и вина, посолить и дать постоять. Через некоторое время заправить растительным маслом и украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

➢ *200 г ветчины, 300 г зеленого лука, 150 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 6 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2 ч. ложки тертого хрена, зелень, соль,*

Зеленый лук промыть, обсушить и мелко нарезать. Ветчину и сыр нарезать мелкими кубиками. Все продукты перемешать и заправить смесью из растительного масла и уксуса с хреном. Посолить по вкусу. Украсить салат зеленью и кружочками вареного яйца.

САЛАТ ИЗ КОЛБАСЫ С КАПУСТОЙ

➢ *200 г вареной колбасы, 400 г свежей капусты, 100 г майонеза, зелень, черный молотый перец, соль.*

Колбасу нарезать мелкими кубиками, капусту нашинковать. Эти продукты смешать, добавить соль и перец, заправить майонезом. Украсить зеленью.

РУБЛЕНЫЙ ЛИВЕР

➢ *500 г легкого, 1 л воды, 1 1/2 ст. ложки маргарина, 3 ст. ложки муки, 1 луковица, уксус, соль.*

Промытое легкое нарезать кусками, сварить в соленой воде. Муку и измельченный лук поджарить в маргарине, добавив столько бульона, чтобы получился густой соус. Легкое мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Перемешав с соусом, заправить уксусом.

САЛАТЫ ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ

➢ *100 г филе цыпленка, 200 г грибов, 3 корня сельдерея, 100 г голландского сыра, 1 соленый огурец, 2 свежих помидора, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложка соевого соуса.*

Мясо цыпленка, свежие грибы, корни сельдерея отварить и нарезать соломкой. На мелкой терке натереть сыр.

Соленый огурец нарезать кружочками, свежие помидоры — ломтиками. Все продукты и половину нарезанных помидоров перемешать, посолить, залить смесью майонеза, сметаны и соевого соуса, сверху украсить оставшимися ломтиками помидоров.

САЛАТ КУРИНЫЙ С ФРУКТАМИ

➢ *400 г вареного куриного мяса, 150 г зеленых яблок, 150 г апельсинов, 50 г вишни, 50 г кураги, 1 стакан майонеза, 100 г сгущенного молока без сахара, лимонный сок, несколько листиков мяты.*

Обработанную курицу отварить, остудить, снять кожицу, удалить кости. Куриное мясо сбрызнуть лимонным соком. Яблоки очистить от кожуры, сердцевины, косточек. Курагу размочить в воде. Все компоненты нарезать примерно одинаковыми ломтиками. Заправить майонезом со сгущенным молоком без сахара, перемешать. Поставить в холодное место в закрытой посуде на 1 час. Уложить в салатницу, украсить вишнями и дольками апельсина, измельченной мятой.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С МАЛИНОЙ

➢ *300 г вареного мяса птицы, 200 г красного сладкого перца, 3 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана малины (или клубники), 1 стакан майонеза, соль.*

Нарезанное мелкими кусочками мясо птицы смешать с нарезанным мелкой соломкой перцем и яйцами, разрезанными на 4 части. Все тщательно перемешать, добавить майонез, ягоды. Слегка посолить. Пряности не добавлять.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

➢ *300 г вареного мяса птицы, 200 г отварных макарон, 100 г вареного окорока, 2 помидора, 1 стакан майонеза, соль.*

Вареное мясо птицы, макароны, окорок нарезать кусочками, помидоры разрезать на четыре части, все смешать с майонезом, посолить.

САЛАТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

➢ *400 г отварного мяса индейки, 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г яблок, 4 ст. ложки майонеза, 1 соленый кабачок, соль, перец, рассол из кабачков.*

Отваренное мясо индейки, яблоки, кабачок и яйца нарезать кубиками, посолить, поперчить, заправить рассолом и дать немного постоять. Добавить майонез и перемешать. Салат украсить зеленью петрушки и укропа.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

➢ *900 г птицы, 350 г апельсинов, 150 г майонеза, 350 г яблок, 80 мл лимонного сока, острый кетчуп, зелень.*

Яблоки и апельсины очистить от кожицы, удалить семена и нарезать кубиками. Птицу отварить со специями в подсоленной воде, мясо отделить от костей, нарезать маленькими кусочками. Приготовленные продукты смешать, заправить смесью майонеза и острого кетчупа. Готовый салат сбрызнуть лимонным соком, украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

➢ *250 г отварного куриного мяса, 100 г зеленого горошка, 100 г моркови, 3—4 ст. ложки майонеза, зелень.*

Мясо и отварную морковь нарезать кубиками. Добавить консервированный зеленый горошек и все заправить майонезом. Выложить в салатницу и украсить «тюльпанчиками» из моркови и зеленью. Можно подавать как закуску.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ И РИСА СО СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

➢ 150 г ветчины (вареной), 3 шт. сладкого стручкового перца, 3 спелых помидора, 6 ст. ложек вареного риса, 4 ст. ложки консервированной кукурузы, 50 г зеленого лука, 25 г зеленого салата, 2 яйца, 1/2 стакана майонеза, 1 ч. ложка соевого соуса.

Ветчину, перец стручковый, салат нарезать соломкой, помидоры и яйца — тонкими ломтиками, лук зеленый мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить отварной рассыпчатый рис, заправить майонезом, солью, молотым перцем. При подаче оформить ветчиной, консервированной кукурузой, перцем, помидорами, листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ «АППЕТИТНЫЙ»

➢ 200 г вареной колбасы, 500 г краснокочанной капусты, 1 банка майонеза, соль, молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Капусту нашинковать и перетереть с солью, появившийся сок отжать. Колбасу нарезать тонкими брусочками, соединить с капустой, поперчить, добавить майонез и все перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ СОСИСОК С ПОМИДОРАМИ

➢ 200 г сосисок, 3 помидора, 2 луковицы, 1/2 банки майонеза, 3 картофелины, лимон, перец, соль.

Сосиски отварить, охладить, снять кожицу, нарезать на мелкие кусочки. Помидоры нарезать дольками, доба-

вить рубленый лук, нарезанный кубиками картофель, приправы и соль по вкусу, заправить половиной майонеза. Продукты перемешать, уложить горкой в салатницу, полить сверху оставшимся майонезом, украсить зеленью, дольками лимона и кусочками помидоров.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПТИЧЬЕЙ ПЕЧЕНЬЮ

➢ *500 г картофеля, 40 г птичьей печенки, 80 г репчатого лука, растительное масло, соль.*

Отварить картофель в «мундире», очистить и мелко нарезать вместе с жареной печенкой, залить растительным маслом, добавить соль и мелко нарезанную луковицу.

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА ПО-АДЫГЕЙСКИ

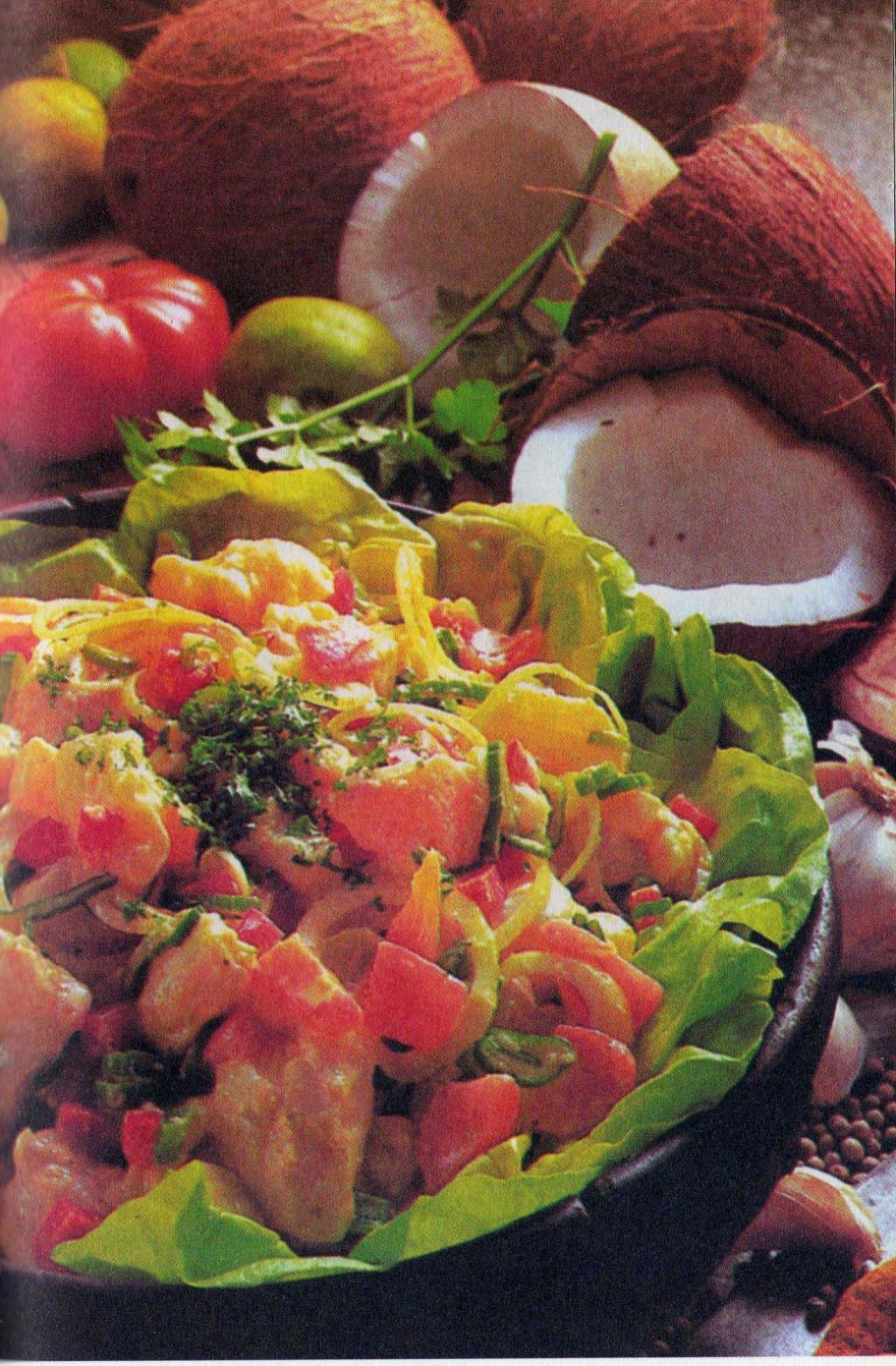
➢ *1 курица ($2^1/_5$ кг), 3—4 сваренных вкрутую яйца, 250 г майонеза, 50 г зеленого лука, соль.*

Вареную мякоть кур без кожи и белки яиц нарезать соломкой, добавить соль, заправить майонезом и перемешать. Салат уложить горкой, посыпать измельченными желтками и мелко нарезанным зеленым луком. Можно украсить 2—3 веточками зелени на порцию.

САЛАТ ИЗ СОСИСОК, РЕДИСА И СЫРА

➢ *2 пучка редиски, 1 огурец, 50 г зеленого салата, 200 г твердого сыра, 300 г сосисок, 2—3 ст. ложки майонеза или сметаны, сахар, уксус, соль.*

Круглое блюдо застелить листьями салата, на них уложить кольцо из кружков огурца, следующее кольцо — из кружков редиса, и так сделать несколько раз. Середину



Салат из маринованной рыбы

Салат из вермишели с салями

заполнить сыром, нарезанным мелкими кубиками. Концы сосисок надрезать накрест, сварить и положить поверх салата. Отдельно подать разведенный сметаной майонез.

САЛАТ С КОЛБАСОЙ

➢ *300 г обезжиренной колбасы, 1 морковь, 1 свекла, 3 ст. ложки майонеза, 3–4 луковицы, 2–3 соленых огурца, 30 г оливкового масла, горчица, соль.*

Колбасу нарезать, поджарить на сковороде на оливковом масле, смазать горчицей. Свеклу и морковь отварить, нарезать кубиками, перемешать с подготовленной колбасой, заправить солью и майонезом, разложить в подготовленную посуду.

Полить сметаной. Подать с зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ С ОВОЩАМИ

➢ *200 г мяса дичи, 2 маринованных огурца, 1 свекла, 1 корень сельдерея, по 1 стакану мелко нарубленных кубиками моркови и картофеля (вареные), 1 стакан майонеза, перец, соль.*

Мясо, свеклу, сельдерей и маринованные огурцы нарубить мелкими кубиками и смешать с морковью и картофелем. Добавить майонез, соль и перец.

САЛАТ ГОРЯЧИЙ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

➢ *250 г салата-латука, 50 г копченой грудинки, 2 луковицы, уксус, соль.*

Жирную копченую грудинку очистить от кожи, нарезать квадратиками, поджарить с обеих сторон. Когда гру-

динка зарумянится, добавить уксус, посолить и вскипятить. Салат вымыть и обсушить в полотенце, нарезать полосками. Нашинковать лук, перемешать с салатом, добавить грудинку с уксусом, перемешать все, украсить. Подавать горячим с мясом или с яйцом вкрутую.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ С ПОМИДОРАМИ

➢ *300 г мяса дичи, 1/2 стакана майонеза, 2 ст. ложки томатного пюре, зелень, помидоры, репчатый лук, соль.*

Жареное или тушеное мясо дичи нарезать кубиками и залить майонезом, заправленным томатным пюре и мелко нарезанным луком. Выложить в салатницу и посыпать мелко рубленной зеленью. Украсить дольками помидора.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ И ОВОЩЕЙ СО СПАРЖЕЙ (ПАРИЗЬЕН)

➢ *300 г готовой дичи, 150 г картофеля, 150 г свежих огурцов, 100 г цветной капусты, 150 г помидоров, 50 г сельдерея, 50 г стручков фасоли, 100 г зеленого горошка, 100 г спаржи, 200 г салатной заправки, 50 г зеленого салата.*

Вареную или жареную дичь (рябчика, фазана, тетерева, куропатку) нарезать тонкими продолговатыми ломтиками, вареные картофель и морковь — кружочками по $1^1/_2$–2 см в диаметре, вареную спаржу и стручки зеленой фасоли — дольками по $2^1/_2$–3 см, вареную цветную капусту разделить на маленькие кочешки. Горошек использовать консервированный. Салатный сельдерей нарезать тонкой соломкой, свежие помидоры и огурцы — кружками.

В центр салатницы или вазочки положить мелко нарезанный салат, а вокруг — овощи кучками, затем пира-

мидкой ломтики дичи; ветки сельдерея или листья салата расположить посредине. При подаче полить салатной заправкой или подать ее отдельно. Салат можно приготовить и без спаржи, соответственно увеличив норму закладки зеленого горошка.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ С ФРУКТАМИ

➢ 300 г вареного мяса дичи без костей, 1–2 апельсина, 1–2 яблока, 50 г майонеза, немного острого соуса, сок лимона.

Яблоки и апельсины очистить, удалить семена. Фрукты и дичь нарезать тонкими ломтиками или кубиками и смешать. К майонезу добавить острый соус и сок лимона. Этой смесью заправить фрукты и дичь.

САЛАТЫ РЫБНЫЕ И ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ И ЯБЛОК

➢ 400 г сельди, 400 г яблок, 100 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г белого хлеба, 4 ст. ложки сливок, 600 г репчатого лука, уксус.

Разделать сельдь, отделить от кожи и костей, замочить в подкисленной уксусом воде на 3–4 часа. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, хлеб замочить в сливках. Вымоченную сельдь пропустить через мясорубку или мелко порубить и смешать со сливочным маслом. Вареные яйца, белый хлеб, половину подготовленных яблок и лук мелко порубить или пропустить через мясорубку, соединить с селедкой, добавить сливки, уксус по вкусу, перемешать. Выложить на селедочницу. Украсить ломтиками яблока, зеленью, рублеными яйцами, кольцами лука.

АССОРТИ ИЗ РЫБЫ

➢ По 100 г филе соленого лосося, шпротов, судака (эту рыбу можно заменить и другой), 150 г икры кетовой, 1 морковь средней величины, 1 лимон, 4 соленых огурца.

Рыбу нарезать аккуратными кусочками и с икрой красиво уложить в центре блюда. Морковку отварить и вместе с огурцом порезать кружочками. Разложить «букетиками» вокруг рыбы, сбрызнуть соком лимона, украсить веточками зелени.

САЛАТ РЫБНЫЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ

➢ 500 г рыбы, 200 г отварного риса, 1 стакан майонеза, 500 г моченых, несладких яблок, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки или укропа, соль.

Рыбу отварить, отделить филе от костей, нарезать ломтиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать часть ломтиками, остальные — кубиками. Мелко порубить сваренные вкрутую яйца. Подготовленные продукты смешать с отварным рисом, посолить, заправить частью майонеза. Салат уложить горкой, полить остатками майонеза, украсить яблоками, нарезанными ломтиками, и посыпать зеленью петрушки или укропа.

СЕЛЬДЬ «ОРИГИНАЛЬНАЯ»

➢ 400 г сельди, 200 г сливочного масла, 500 г яблок, петрушка.

Филе сельди мелко порубить, добавить масло, протереть сквозь сито. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на мелкой терке. Все соединить и хорошо вымешать маленькой лопаточкой или ложкой. Подготов-

ленную массу выложить на селедочницу, придать форму рыбки. Украсить ломтиками очищенных яблок и веточками зелени петрушки.

Приготовленную таким образом сельдь можно использовать для бутербродов.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ, ЯБЛОК И КАРТОФЕЛЯ

➢ *300 г сельди, 400 г яблок, 200 г картофеля, 300 г репчатого лука, 100 г кукурузного масла, душистый перец.*

Картофель отварить, очистить. Сельдь разделать, если очень соленая — вымочить. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины. Лук запассеровать на кукурузном масле до золотистого цвета. Все компоненты пропустить через мясорубку, перемешать, заправить маслом, поперчить. Выложить на селедочницу и украсить ломтиками вареного яйца.

САЛАТ РЫБНЫЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ

➢ *100–150 г маринованной морской капусты, 200–250 г филе морского окуня или трески, 4 картофелины, 2 малосольных огурца, 4 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 стакан сметаны, соль, зелень.*

Морскую капусту отварить, охладить, мелко порубить, залить холодным маринадом и держать в нем в течение 9–10 часов. Полученную маринованную капусту смешать с отварным картофелем, малосольными огурцами, нарезанными ломтиками, и зеленым горошком. Филе морского окуня или трески сварить, нарезать ломтиками и охладить, после чего соединить его с подготовленными овощами. Все посолить и заправить сметаной. Подготов-

ленный салат сложить горкой в салатницу, украсить ломтиками рыбы, яйцами, нарезанными дольками. Готовый салат посыпать мелко нарезанной зеленью.

Приготовление маринада. В горячую воду добавить сахар, соль, гвоздику, лавровый лист и варить 10—15 минут. Полученный раствор слить, охладить и добавить по вкусу уксус.

САЛАТ ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗОЙ

➢ *1 банка рыбных консервов в масле, 1 банка консервированной сладкой кукурузы, морковь и репчатый лук по вкусу, 6 сваренных вкрутую яиц, чеснок, петрушка или укроп.*

Рыбные консервы перемешать с консервированной кукурузой, обжаренными морковью и луком, рублеными яйцами, заправить майонезом. По желанию можно добавить измельченный чеснок, зелень петрушки или укропа.

САЛАТ ЯИЧНЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

➢ *200 г консервов «Печень трески в масле», 5 сваренных вкрутую яиц, 2 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 стакана заправки «Провансаль», «Польской» или майонеза.*

Кусочки печени трески, яйца, огурцы (без кожи и семян), лук мелко порубить, смешать и заправить.

САЛАТ ИЗ САЙРЫ

➢ *1 банка сайры, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки майонеза, укроп.*

Сайру измельчить, добавить рубленые яйца, мелко нарезанный лук, укроп, майонез, масло из-под сайры и

все смешать. Для получения более пикантного вкуса к соусу надо добавить перец, соль и лимонный сок. Луковицу можно заменить двумя небольшими яблоками.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ С ОВОЩАМИ

➢ *1 соленая сельдь, 3 свежих помидора, 3 сваренных вкрутую яйца, листья зеленого салата, 2 стебля лука-порея, 4 ст. ложки майонеза, зелень укропа или петрушки.*

Помидоры и яйца нарезать кружочками. Филе сельди разрезать на кусочки. Все смешать и залить майонезом. Салат уложить горкой, украсить ломтиками сельди, помидорами, зеленым луком, яйцом, листиками салата и посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ С РИСОМ

➢ *1 банка лосося консервированного, 1/2 стакана риса отварного, 1 луковица, 2 яйца, 1/2 стакана майонеза, зелень, соль.*

Рыбу размять вилкой, добавляя сок из банки, положить лук, яйца и рис, зелень мелко нарезать, лук можно обдать кипятком. Все смешать, посолить и заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С МАРИНОВАННЫМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

➢ *400 г рыбы, 5 молодых картофелин, 200 г маринованного перца, 1 стакан майонеза, 4 сваренных вкрутую яйца, соль, укроп, перец.*

Вареную рыбу нарезать кусками. Отварной молодой картофель и сваренные яйца нарезать кубиками, а красный сладкий маринованный перец — соломкой. Переме-

шать с рыбой, слегка посолить и заправить майонезом. Осторожно перемешать. Сложить горкой в салатницу, украсить веточками укропа, кружочками красного перца, дольками яйца.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ПО-ФЛАМАНДСКИ

➢ *1 средняя рыба горячего копчения, 2 средние вареные свеклы, 1 стакан нарезанного кубиками вареного сельдерея, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка горчицы, соль.*

Филе рыбы без кожи и костей нарезать кусочками, соединить с измельченными кубиками вареной свеклой и сельдереем, заправить смесью из сметаны и горчицы. Все посолить и перемешать.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

➢ *300 г отварного филе рыбы, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 3 отварные картофелины, 1 вареный корень сельдерея, 1 стакан густой сметаны, 1 ст. ложка майонеза, соевый соус, сахар по вкусу.*

Рыбу, грибы, картофель и сельдерей нарезать кубиками, лук измельчить. К сметане добавить майонез, соевый соус и немного сахара. Этой смесью залить подготовленные продукты и все перемешать.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ «НЕЖНЫЙ»

➢ *250 г рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 луковица, 2 яблока, 100 г майонеза, соль, перец, горчица.*

Малокостную (щука, судак и т. п.) рыбу отварить в небольшом количестве воды, охладить, удалить кости и нарезать филе кусочками. Огурец, помидоры, лук и яблоки нарезать кубиками и соединить с кусочками рыбы. Салат посолить, поперчить, заправить ложечкой готовой горчицы и майонезом по вкусу.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ РЫБЫ И РИСА

➢ *1 банка консервов в томате, 2/3 стакана вареного риса, 1 малосольный огурец, 2/3 банки майонеза, соль и специи.*

Рыбу отделить от заливки и нарезать кусочками. Рис отварить, смешать с рыбой, выложить в салатницу, залить майонезом, заправленным томатной заливкой и мелко нарубленными солеными огурцами.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОГО ЛОСОСЯ

➢ *1 банка консервированного лосося, 1 луковица, 1/2 стакана риса, 1/2 банки майонеза, соль.*

Лук мелко порубить и ошпарить кипятком. Рис вымыть и сварить до готовности. Как следует перемешать остывший рис, лук, лосось и майонез, посолить по вкусу и охладить.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ С РИСОМ

➢ *1 банка консервированной печени трески, 1 стакан вареного риса, 1 вареная морковь, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана майонеза, 1/2 лимона, несколько веточек зелени.*

Печень отделить от жира, измельчить, смешать с вареным рисом, нарезанными кубиками яйцами, вареной морковью и заправить майонезом. При подаче салат выложить горкой, оформить ломтиками лимона и веточками зелени.

САЛАТ ИЗ КРАБОВОГО МЯСА

➢ *1 банка морской капусты, 2–3 яблока, 200 г крабового мяса, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана изюма, 2 ст. ложки меда.*

Выложить морскую капусту в миску, добавить натертые на терке яблоки, ошпаренный кипятком изюм и мелко нарезанное крабовое мясо. В миске поменьше смешать мед со сметаной. Этим соусом заправить салат и перемешать.

Для украшения измельчить 3 сильно замороженные крабовые палочки. Украсить салат порезанными яблоками и крабовыми палочками.

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С МИДИЯМИ

➢ *100–200 г вареных мидий, 5–6 соленых огурцов, 2–3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, лавровый лист, сахар, молотый черный перец, черный перец горошком, соль по вкусу.*

Мидий припустить в посуде с закрытой крышкой в небольшом количестве воды или молока с добавлением репчатого лука, душистого перца горошком и лаврового листа в течение 15–20 минут. Охладить и нарезать. Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук очистить, промыть, мелко нарезать. Подготовленные овощи соединить, заправить растительным маслом, солью, сахаром, молотым перцем, добавить мидии и перемешать.

САЛАТ ИЗ КИЛЬКИ

➢ 200 г килек, 1 корень сельдерея, 1 соленый кабачок, луковица, 3 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана рассыпчатого отварного риса, 1 стакан сметаны, зеленый лук, соевый соус.

Отваренный сельдерей, яйца и огурец нарезать кубиками, репчатый лук мелко нарубить, филе кильки нарезать кусочками. Добавить в сметану соевый соус, залить приготовленные продукты и осторожно переложить. Украсить килькой, яйцом и зеленью.

САЛАТ РЫБНЫЙ С СЫРОМ

➢ 400 г рыбы, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 1/2 стакана тертого сыра твердых сортов, $1^1/_2$ стакана майонеза со сметаной, 8–10 зерен граната, 3–4 веточки зелени.

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, припустить, охладить, очистить и нарезать на кусочки. Вареные яйца и репчатый лук мелко порубить, соединить с рыбой, тертым сыром, заправить майонезом со сметаной и все перемешать. Украсить салат зернами граната и зеленью.

РЫБНЫЙ САЛАТ С ЯБЛОКАМИ

➢ 800 г рыбного филе (трески, серебристого хека), по 2 ст. ложки муки, сметаны, растительного масла, 2 луковицы, 4 яблока, зелень, специи, соль, сахар, уксус по вкусу.

Рыбное филе посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить до готовности. Охладить, нарезать мелкими ломтиками, сбрызнуть уксусом и выдержать 20–30 минут на холоде. Затем добавить измельченный лук, яблоки, сметану, сахар, соль и перемешать. Салат украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОГО ТУНЦА

➢ 1 банка консервов, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 50 г измельченных орехов, 1/2 банки майонеза, лимонный сок.

Рыбу нарезать кусочками, орехи порубить, сельдерей натереть на крупной терке. Яблоки нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком. Все хорошо перемешать и заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ, ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ

➢ 2 крупных картофелины, 1 сельдь, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 помидор, 1 огурец, 50 г зеленого салата, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 30 г свежего зеленого горошка, 1/2 стакана майонеза, укроп, соль.

Сваренные картофель и яйца, свежие помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками, филе сельди — ломтиками, зеленый салат и лук мелко порубить. Все смешать, добавить свежий зеленый горошек. Все заправить майонезом и посолить по вкусу.

При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

САЛАТ РИСОВЫЙ С МЯСОМ КРЕВЕТОК

➢ 150 г мяса креветок, 1 стакан отварного риса, 1/2 стакана консервированного горошка, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 банки майонеза.

Сварить рис, добавить в него мясо креветок, зеленый горошек, нарезанное яйцо, заправить майонезом, добавить соль, перец по вкусу и осторожно перемешать.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С РЕДЬКОЙ

➢ 200 г кальмаров, 1 небольшая редька, 1–2 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки уксуса, 1 луковица, соль, зелень.

Редьку промыть, очистить и натереть на крупной терке, затем заправить маслом, солью и уксусом.

Кальмаров очистить и сварить в кипящей, хорошо подсоленной воде (3–5 минут), охладить, нашинковать соломкой. Перемешать с подготовленной редькой, уложить в салатницу и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

➢ 500 г свежих креветок в панцирях, 2 зубчика чеснока, щепотка измельченных лимонных корочек, 1/4 стакана лимонного сока, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1/4 стакана измельченного свежего острого перца, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/2 ч. ложки сахара, 1/4 ч. ложки черного молотого перца, листья салата, 1 плод средней величины папайи или манго.

Очистить креветки и положить в кастрюлю, влив туда 4 стакана воды. Варить 2 минуты. Затем остудить под струей холодной воды и обсушить. Положить в пластиковый пакет измельченный чеснок, лимонные корки, лимонный сок, оливковое масло, лук, острый перец, петрушку, сахар, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешать. Поместить в пакет готовые креветки. Встряхнуть пакет, чтобы креветки покрылись маринадом. Положить в холодильник на 3 часа, время от времени встряхивая. Перед подачей на стол высушить креветки, чтобы на них не осталось маринада. Выложить на дно блюда листья салата, а на них — креветки. По краю блюда можно поместить ломтики папайи или манго.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ

➢ *400 г филе кальмаров, 4 сваренных вкрутую яйца, 2–3 луковицы, 1/2 стакана майонеза, зелень, соевый соус.*

Филе кальмаров отварить в течение 3–5 минут, нарезать соломкой, соединить с нашинкованным соломкой репчатым луком, рублеными яйцами, заправить майонезом и перемешать. При подаче салат полить оставшимся майонезом, добавить по вкусу соевый соус и оформить веточками зелени.

САЛАТ «ОСТРОВНОЙ»

➢ *500 г морской капусты, 150 г филе кальмара, 1/2 моркови, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.*
➢ *Для маринада: 2 ч. ложки уксусной эссенции, 4–5 стаканов воды, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка соли, молотый черный перец, гвоздика, лавровый лист.*

Консервированную морскую капусту можно использовать без предварительной обработки. Мороженую морскую капусту разморозить в холодной воде, промыть, нарезать. Залить холодной водой, быстро нагреть, довести до кипения и варить 15–20 минут. Отвар слить и капусту вновь залить теплой водой, после закипания снова отвар слить. Затем еще раз сварить капусту в воде в течение 15–20 минут. В горячую воду добавить сахарный песок, соль, гвоздику, лавровый лист, молотый перец и варить 5 минут. Полученный раствор слить, охладить, добавить уксусную эссенцию. Отваренную капусту охладить и добавить приготовленный маринад. Мариновать капусту вместе с кальмарами в течение 8–10 часов. Для этого филе кальмаров разморозить, удалить поверхност-

ную пленку и варить в подсоленной воде в течение 15—20 минут. Охладить и нарезать.

В салат добавить тертую сырую морковь и нарезанный репчатый лук, перемешать. Перед употреблением в салат добавить растительное масло, посолить.

САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ

➢ *120 г полуфабриката морской капусты, 75 г квашеной капусты, 40 г мяса, 60 г соленого огурца, 120 г вареного картофеля, 60 г моркови, 240 г зеленого горошка, 75 г майонеза, 45 г репчатого лука, соль, черный молотый перец.*

Полуфабрикат морской капусты, квашеную белокочанную капусту порезать, нарезать кубиками мясо (говядина вареная), соленый огурец, вареный картофель, морковь, сложить в посуду, добавить зеленый горошек, майонез, репчатый лук, посолить, украсить овощами и зеленью.

САЛАТ ИЗ КРАБОВ С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ

➢ *2 банки консервированных крабов, 1 луковица, 100 г маринованных овощей, 50 г маринованных грибов, 100 г маринованных фруктов, 2 яйца, 1/2 стакана майонеза, соль.*

Вынуть мясо крабов из баночки и удалить костные пластинки. Мелко нашинковать репчатый лук и нарезать тонкими ломтиками маринованные грибы и корнишоны. У маринованных плодов удалить косточки, крупные плоды разрезать. Заправить овощи и плоды майонезом, сахаром и солью. Выложить горкой в салатник, сверху положить кусочки крабов и сбрызнуть лимонным соком. Украсить блюдо зелеными листьями салата и дольками яиц.

ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ

➢ *4 кальмара, 2 луковицы, 1–2 большие моркови, 100 г грудинки, по вкусу томатное пюре, соль и черный молотый перец.*

Для этого блюда филе не годится, нужны целые кальмары. Необходимо почистить их, удалить потроха, тщательно промыть в холодной воде. Затем мелко нарезать репчатый лук, морковь, кусочек грудинки и, растопив на сковороде масло, поджарить все вместе, добавить томатное пюре, соль, перец и хорошенько перемешать. Когда масса будет готова, наполнить ею тушки кальмаров и тушить 15 минут в густом и остром бульоне. К столу подать, нарезав круглыми дольками, как колбасу, и полив густым бульоном.

ОВОЩНОЙ САЛАТ С МИДИЯМИ

➢ *100–200 г вареных мидий, 3 картофелины, 2 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 1–2 соленых огурца или 100 г квашеной капусты, 2–3 моркови, 1 стакан воды или молока, 100 г майонеза, 2–3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, лук зеленый или зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мидии отварить в посуде с закрытой крышкой в небольшом количестве воды или молока с добавлением душистого перца горошком и лаврового листа в течение 15–20 минут, затем охладить и нарезать. Картофель очистить, промыть, отварить и нарезать ломтиками. Огурцы соленые промыть и мелко нарезать. Морковь очистить, отварить и мелко нарезать. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать дольками.

Подготовленные компоненты соединить, добавить зеленый горошек, посолить, добавить по вкусу молотый перец, отварные мидии, заправить майонезом и посыпать рубленой зеленью петрушки.

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

➢ *300 г вареных кальмаров, 2 стакана квашеной капусты, 1/2 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 1 ст. ложка сахара, уксус, соль по вкусу.*

Квашеную капусту, если она слишком кислая, промыть и слегка отжать. Лук мелко нарезать, смешать с капустой, маслом, сахаром, солью. Добавить нарезанные соломкой кальмары и снова перемешать.

САЛАТ ИЗ РАКОВ И РЫБЫ

➢ *400 г свежей рыбы, 300 г раков, 300 г майонеза, 200 г свежих огурцов, 15 г сахара, 7 яиц, соль, зелень.*

Рыбу и раков отварить в подсоленной воде. Мясо раков очистить, а рыбу нарезать кубиками. Яйца сварить, очистить и нарезать. Огурцы измельчить. Все смешать, заправить майонезом. Готовый салат можно украсить кусочками яиц, зеленью.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОГО КАЛЬМАРА СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

➢ *400 г консервированного кальмара, 200 г белокочанной капусты, 10 ст. ложек растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 4 веточки сельдерея.*

Тонко нашинковать свежую белокочанную капусту и слегка протереть ее с солью. Кальмара нарезать соломкой. Продукты смешать, добавив сахар, лимонный сок, растительное масло. Выложить салат горкой, украсить зелеными веточками сельдерея.

САЛАТ «НЕПТУН»

➢ *400 г морской капусты, 350 г мяса или колбасы, 200 г картофеля, 4 яйца, 100 г плавленого сыра, 100 г репчатого лука, 100 г майонеза, 100 г сметаны, чеснок, соль.*

Вареное мясо или колбасу, репчатый лук нарезать тонкой соломкой, вареные яйца, картофель и плавленый сыр натереть на крупной терке. Продукты осторожно смешать с консервированной морской капустой, добавить тертый чеснок, соль, заправить майонезом и сметаной.

Выложить на тарелку горкой, украсить звездочкой из моркови, колбасой, яйцом.

САЛАТ «НОВИНКА»

➢ *500 г филе кальмара, 2—3 моркови, 2—3 картофелины, 2 яйца, 1—2 соленых огурца, 1 луковица, 1 стакан зеленого горошка, 1/2 стакана сметаны или майонеза, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Отваренное филе кальмаров охладить и нарезать тонкими лапшинками.

Нарезать брусочками вареные картофель, морковь, соленые огурцы. Добавить нарубленные вареные яйца, лук, зеленый горошек, перец, соль.

Все компоненты перемешать и заправить сметаной или майонезом.

СБОРНЫЙ САЛАТ

➢ *400 г морского гребешка, кальмаров и трепангов, 50 г креветок, 1—2 свежих помидора, 1—2 свежих огурца, 3 ст. ложки маринованных грибов, 3 ст. ложки майонеза, соль, молотый черный перец — по вкусу.*

Сваренные в подсоленной воде кальмары, морские гребешки, трепанги нарезать соломкой, огурцы и маринованные грибы — кубиками. Заправить перцем и майонезом.

Выложить горкой в салатник, украсить дольками свежих помидоров, маслинами, креветками. Сверху посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

➢ *3–4 свежих огурца, 1–2 помидора, 100–150 г свежей капусты, 1/2 стакана сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки или укропа, соль.*

Огурцы очистить от кожицы, нарезать вдоль на две половины и чайной ложкой удалить сердцевину.

Яйца, капусту, сердцевину огурцов, помидоры, зелень мелко порубить, заправить сметаной с солью и перемешать. Этой массой нафаршировать половинки огурцов, украсить их помидорами, яйцами, зеленью.

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

➢ *12–18 помидоров.*
➢ *Для фарша: 200 г говядины, 200 г почечного жира, 1 луковица, отварной рис, перец, соль.*

Приготовить зрелые, крупные помидоры, срезать верхушки на 1/4 часть, выбрать мякоть и наполнить фаршем.

Для фарша измельчают на мясорубке говядину и почечный жир, луковицу, добавляют рис, перец, соль.

Помидоры с фаршем прикрывают срезанными крышечками, обвязывают накрест ниткой.

Затем плоды надо обвалять в муке, облить их маслом, тушить 30 минут в сотейнике. Потом облить сметаной, всыпать 1–2 ложки сухарей, еще раз прокипятить.

ЗАКУСКА «КРАСНАЯ»

➢ *1/2 кг красного болгарского перца, 1/2 кг помидоров, 200 г чеснока, 150 г грецких орехов, 100 г растительного масла, соль по вкусу.*

Все пропустить через мясорубку и заправить растительным маслом. Можно хранить в холодильнике в плотно закрытой стеклянной банке.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

➢ *6–8 помидоров, 5–10 шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 дольки чеснока, 3–4 ст. ложки подсолнечного масла, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки молотых сухарей, 2–3 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.*

Отобрать мелкие помидоры, срезать 1/4 часть со стороны плодоножки и удалить часть мякоти.

Для начинки спассеровать мелко нарубленные лук и грибы, добавить томат-пюре, чеснок, зелень, еще раз спассеровать и заправить солью, перцем и молотыми сухарями. Этой начинкой наполнить помидоры, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь и жарочном шкафу. Подать к столу со сметаной, посыпав зеленью.

САЦИВИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

➢ *6 баклажанов, 300 г очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 1/4 стручкового красного перца, 3 головки репчатого лука и одна свежая петрушка.*

Эту вкусную закуску надо готовить за 3 дня до праздника.

Промыть 6 некрупных баклажанов, обрезать у них ножки, разрезать вдоль и положить на 10 минут в кипяток. Затем выложить на стол и полчаса держать под прессом.

Приготовить фарш: истолочь 300 г очищенных грецких орехов, чеснок, красный перец, нарезать лук и петрушку. В эту смесь добавить немного соуса сацибели и начинить ею баклажаны. Оставшимся соусом залить их сверху и на три дня поставить в прохладное место мариноваться. На стол подать как холодную закуску.

Для соуса сацибели растолочь в ступке 100 г грецких орехов, 1 зубчик чеснока, изрубить 1 головку репчатого лука. Положить зелень кинзы и мяты, залить стаканом кипяченой воды с уксусом и добавить красный молотый перец и соль (по вкусу).

КАПУСТА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

➢ *Для фарша: 400 г жаркого из телятины, отварные 20 раковых шеек и ножек, 1 ложка говяжьего жира, 1/2 белой булки, 3/4 стакана сметаны, 1 желток, 1 яйцо, 1 ложка ракового (креветочного) масла, мускатный орех, соль.*

Разрезать пополам 3–4 небольших кочана капусты. Затем сварить их, вырезать сердцевину, а листья переложить фаршем.

Сложить половинки вместе, обвязать ниткой и поместить в чугунок с маслом. Чугунок поставить в жарочный шкаф.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

➢ *1 кочан цветной капусты.*

➢ *Для соуса: 3 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки муки, 2–3 зубчика чеснока, перец, соль.*

Средний кочан цветной капусты отварить в подсоленной воде и разобрать на соцветия. Приготовить соус: муку поджарить в масле до светло-желтого цвета, влить немного отвара капусты, поперчить и варить до загустения; затем добавить толченый чеснок и, закипятив, выключить. Горячую капусту залить соусом и сразу подать к столу.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

➢ *24 крупные картофелины.*
➢ *Для фарша: 200 г сушеных боровиков, 1/2 белой булки, 1 яйцо, 2 измельченных лука-порея, 1 ложка сливочного масла.*

Подготовить крупные картофелины, очистить, срезать верхушки, выбрать середину. Затем заполнить фаршем из боровиков, булки, яйца, лука-порея, поджаренных в ложке масла.

Картофель уложить в кастрюлю, облить стаканом растопленного сливочного масла, стаканом мясо-грибного бульона, варить до готовности.

СОЛЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

➢ *4 соленых огурца, 200 г филе судака или трески, ломтик пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки молока, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка томатной пасты, зелень петрушки или укропа, соль и перец.*

Для приготовления фарша вареное филе рыбы без кожи и костей пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, добавить соль, перец и снова пропустить через мясорубку. Затем добавить сли-

вочное масло и хорошо перемешать. Соленые огурцы раз-
резать вдоль пополам, удалить семена, наполнить рыб-
ным фаршем и половинки сложить, придав вид целого
огурца.

Приготовить соус: лук мелко нашинковать, поджа-
рить на подсолнечном масле, добавить томатную пасту
и, помешивая, хорошо прогреть. Затем в сковородку по-
ложить мучную пассеровку, рубленый чеснок, перец
влить 1/2 стакана бульона, в котором варилась рыба, и
кипятить 5—10 минут.

Фаршированные огурцы уложить в широкую кастрю-
лю, залить соусом, накрыть крышкой и тушить 5—10 минут
Затем снять с огня и остудить. Перед подачей огурцы по-
сыпать зеленью петрушки или укропа.

ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ ПОД МАЙОНЕЗОМ

*➢ 4 яйца, 200 г нежирной ветчины, 200 г майо-
неза, зеленый салат, помидоры, пикули.*

Яйца обмыть, сварить вкрутую, остудить в холодной
воде, очистить, разрезать вдоль на половинки, половин-
ки яиц завернуть в ломтики ветчины, уложить их по диа-
гонали на прямоугольном блюде и залить майонезом. Ук-
расить листиками зеленого салата, ломтиками помидо-
ров, пикулями.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

*➢ 4 яйца, 100 г ветчины, 1 ст. ложка сметаны
20 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, соль, перец.*

Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать попо-
лам и вынуть желтки, а снизу срезать часть белка, чтобы
яйца можно было ставить на блюдо. Мелко нарубленную
ветчину смешать с сыром и растереть с яичными желтка-
ми. Добавить сметану, соль, черный молотый перец и все

старательно растереть. Полученной массой наполнить половинки белка, придавая форму целого яйца. На каждое яйцо положить кусочек помидора или красного перца. Яйца разместить на блюде и залить майонезом. Украсить листочками салата, зеленью петрушки, дольками помидоров.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЕЛЬДЬЮ

➢ *4 яйца, 80 г сельди, 20 г сливочного масла, 10 г репчатого или зеленого лука, 10 г зелени петрушки, соль.*

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль пополам, отделить желтки, протереть их через сито вместе с филе сельди. Соединить селедочный фарш, сливочное масло и тщательно перемешать. Белки наполнить фаршем, украсить сверху маленькими кусочками сельди и зеленым или репчатым луком. Яйца подать на блюде, украсить зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

➢ *1 кг картофеля, $1^1/_2$ ст. ложки сливочного масла, $2^1/_2$ ст. ложки жира, 1 стакан молока, $2^1/_2$ ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 2 яйца, 20 г сушеных грибов, 4 ст. ложки сухарей, соль по вкусу.*

Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить через мясорубку или размять, заправить сливочным маслом, хорошо перемешать с частью сырых яиц, картофельным крахмалом и солью. Массу разделить на порции, фаршировать густым молочным соусом с грибами, придать форму огурца, обкатать в пшеничной муке, смочить в яйцах, обкатать в сухарях и жарить в хорошо разогретом жире до румяного цвета.

Подсоленную пшеничную муку пассеруют, разводят кипяченым молоком до получения густого соуса, проваривают и смешивают с мелко нарубленными вареными грибами.

Котлеты подают к столу с грибным соусом.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНАМИ

➢ *4 яйца, 100 г шампиньонов, 20 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 80 г сметаны, 20 г майонеза, зелень, перец, соль.*

Шампиньоны очистить, обдать кипятком, нарезать, обжарить на масле с луком, перцем и солью. Яйца, сваренные вкрутую, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки, растереть их с шампиньонами и сметаной. Наполнить половинки яиц этой массой, уложить на блюдо, полить майонезом, посыпать зеленью.

ЗАВИВАНЕЦ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

➢ *1 кг картофеля, 1 яйцо, 3 ч. ложки картофельного крахмала, 1 ст. ложка сухарей, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.*
➢ *Для начинки: 250 г мяса, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка жира, соль и перец по вкусу.*

Отваренный очищенный картофель размять, добавить картофельный крахмал, сырые яйца, соль и все хорошо перемешать.

Вложить картофельное тесто толстым ровным слоем на влажное полотенце, на тесто разложить начинку и аккуратно свернуть рулетом.

Рулет осторожно перенести на смазанный жиром противень, положить его швом книзу, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Готовый завиванец подать к столу со сметаной.

Для приготовления начинки мясо (мякоть) нарезать маленькими кусочками и тушить, затем пропустить через мясорубку и добавить слегка обжаренный мелко нарезанный лук, посолить, поперчить и перемешать.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ

➢ 1 кг картофеля, 150 г мяса, 1 ст. ложка жира, 1 яйцо, $1^1/_2$ луковицы, 1 ст. ложка сухарей, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Картофель промыть, почистить, сварить, пропустить через мясорубку, добавить соль, сырые яйца и хорошо перемешать.

Мясо нарезать небольшими кусочками, тушить до готовности, пропустить через мясорубку и заправить рубленым и слегка обжаренным луком, перцем и солью.

Сотейник смазать жиром и посыпать сухарями. В сотейник положить половину заправленного картофеля, разровнять, на него положить мясной фарш, а сверху — оставшуюся половину картофеля, выровнять, смазать яйцом, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Запеканку подать к столу, поливая растопленным сливочным маслом.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ, ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ И ГРИБОВ

➢ 1 кг свежей белокочанной капусты, 2 ст. ложки жира, 50 г сушеных грибов, 1 стакан гречневой крупы, 2 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла для подливки, 1 ст. ложка сухарей, соль, перец по вкусу.

Сварить вязкую гречневую кашу, охладить, добавить половину крутых рубленых яиц, вареные рубленые и под-

жаренные с нарезанным репчатым луком грибы, соль, перец и все хорошо смешать. Отваренный до полуготовности кочан капусты разобрать на отдельные листья, утолщенные места срезать ножом и уложить на полотенце один возле другого в виде полоски. На эти листья положить фарш из гречневой крупы, свернуть их рулетом, уложить на лист, смазанный жиром, смазать сырыми яйцами, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Готовый завиванец разрезать на порционные куски, полить разогретым сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

СИЧЕНИКИ ИЗ ФАСОЛИ

➢ 2 стакана сухой фасоли, 2–3 ст. ложки жира, 1/2 стакана манной крупы, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 средняя луковица, 1 яйцо, соль по вкусу.

Отваренную фасоль пропустить через мясорубку вместе с крутой манной кашей, добавить сырые яйца, слегка поджаренный лук, соль и перемешать. Из массы сформировать сиченики, обвалять их в молотых сухарях и жарить с обеих сторон до румяного цвета. При подаче к столу сиченики полить разогретым жиром.

МЕЖИВО ИЗ ПЕРЦА

➢ 1 кг сладкого перца, 350 г помидоров, 3 корня моркови, 250 г свежей белокочанной капусты, 1 корень петрушки, 40 г сельдерея, 1 1/2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, по 2 ч. ложки сахара и мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Свежую капусту, морковь, петрушку и сельдерей очистить, промыть, нарезать соломкой, тушить до готовности, посолить, смешать с пассерованным репчатым луком, мелко нарезанной зеленью петрушки и заправить

сахаром. Помидоры припустить в собственном соку, протереть через сито, добавить овощной отвар, сахар, уксус и соль.

Стручки сладкого перца промыть, удалить плодоножку с семенами, положить их на 2—3 минуты в кипящую подсоленную воду, откинуть на дуршлаг или сито, охладить и фаршировать овощной начинкой. Затем положить в кастрюлю, залить подливой, приготовленной из помидоров, поставить в духовку и тушить. Готовый перец охладить и подать к столу.

КАБАЧКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА И РИСА

➢ 1 кг кабачков, 700 г мяса, 2 ст. ложки риса, $1^1/_2$ луковицы, 1 ст. ложка сухарей, 1—2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Кабачки нарезать на части длиной 5—7 см, освободить от семян, отварить в подсоленной воде, заполнить начинкой из мяса и риса, уложить в сотейник, смазанный маслом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Для приготовления начинки мелко нарезанное мясо пропустить через мясорубку, добавить отваренный рис, слегка поджаренный лук, соль и все хорошо перемешать.

ТАРАТУТА

➢ 300 г свеклы, 100 г соленых огурцов, 40 г репчатого лука, 20 г хрена, 20 г растительного масла, 300 г огуречного рассола. 300 г свекольного отвара.

Свеклу очистить, нарезать кружочками и варить до готовности. Затем к свекле добавить нарезанные соленые огурцы, хрен, лук, растительное масло, огуречный рассол, разведенный свекольным отваром, все перемешать и выдержать в течение суток в холодном месте.

СВЕКЛА С НАЧИНКОЙ ИЗ РИСА, ЯБЛОК И ТВОРОГА

➢ *700 г свеклы, 1/2 стакана риса, 100 г яблок, 150 г творога, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана сметаны для поливки.*

Выбрать свеклу одинакового размера, промыть, сварить, очистить от кожицы, вырезать сердцевину, отверстие наполнить начинкой из рисовой рассыпчатой каши, очищенных нашинкованных яблок, смешанных с сахаром, протертого творога, яиц и масла.

Фаршированную свеклу уложить в смазанный маслом сотейник, смазать сверху сметаной и запечь.

Подают к столу со сметаной.

ИКРА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ И СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

➢ *50 г сушеных грибов, 300 г морской капусты, 5—6 соленых огурцов, 4 луковицы, 8 ст. ложек растительного масла, 4 ст. ложки уксуса, соль, черный молотый перец.*

Отваренные и охлажденные грибы порубить вместе с отваренной морской капустой и огурцами, а затем пожарить на масле с мелко нарезанным луком После обжаривания икру посолить, заправить перцем, уксусом и тщательно перемешать.

ПИКАНТНАЯ СМЕСЬ ИЗ МАСЛИН С ГРИБАМИ

➢ *30—40 маслин, 10 маринованных грибов, 1/2 лимона, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка грибной маринадной заливки.*

Маслины без косточек, грибы, лук и очищенный от кожуры и косточек лимон мелко нарезать. Перемешать и заправить маринадной заливкой из-под грибов. Подавать к вегетарианским блюдам.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ С РЕДЬКОЙ

➢ *400 г маринованных грибов, 2 редьки, растительное масло, репчатый лук.*

Редьку нашинковать соломкой, промыть холодной кипяченой водой, поджарить на растительном масле в течение 5—7 минут. Охладить и соединить с маринованными грибами, нарезанными соломкой. Украсить кольцами репчатого лука и заправить растительным маслом.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ С ОРЕХАМИ

➢ *600 г свежих белых грибов или шампиньонов, 1/2 стакана чеснока, по 2 ст. ложки растительного масла и уксуса, зелень петрушки, кинза, укроп, соль.*

Очищенные, хорошо промытые грибы крупно нарезать, сложить в кастрюлю, посолить, влить масло и тушить до готовности. Орехи истолочь с зеленью, посолить по вкусу, перемешать с уксусом. Все соединить с грибами, дать покипеть 5—7 минут. Подавать в горячем или охлажденном виде.

ИКРА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ С ЧЕСНОКОМ

➢ *100 г сушеных грибов, 4 луковицы, 4 дольки чеснока, 2 стакана смеси молока и воды, 4 ст. ложки растительного масла, сок 2 лимонов, соль, черный молотый перец, зелень.*

Грибы замочить в молочно-водной смеси (1:1), а затем отварить, остудить, порубить, поджарить на масле и, добавив мелко нарезанный лук, тушить 8—10 минут. Массу охладить, растолочь, а затем посыпать тертым чесноком, посолить, поперчить, заправить лимонным соком или раствором лимонной кислоты, перемешать и подать, посыпав зеленым луком или пряной зеленью.

РУЛЕТИКИ ИЗ СЕЛЬДИ С ГРИБАМИ

➢ *200 г сухих грибов, 300 г сельди, 3 большие луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 3 соленых огурца, петрушка, черный молотый перец.*

Из сельди приготовить филе без костей, слегка отбить и завернуть в него приготовленный фарш из пассерованного на растительном масле лука и измельченных, отваренных и поджаренных сушеных грибов, посыпать молотым черным перцем. Приготовленные рулетики разрезать пополам, уложить на них ломтики соленого огурца, а сверху — оставшийся фарш. Украсить листочками петрушки.

ГРИБЫ С ПОМИДОРАМИ

➢ *1 кг свежих грибов, 4 луковицы, 10 помидоров, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 стакан растительного масла, зелень, соль.*

Лук нарезать тоненькими ломтиками и тушить в закрытой посуде в растительном масле и подсоленном кипятке до полной готовности. Прибавить очищенные, промытые и нарезанные крупными кусочками грибы и ломтики помидоров. Когда грибы будут почти готовы, влить разведенную холодной водой муку. Продолжать варить на слабом огне, пока соус не уварится. Посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью и залить остальным холодным растительным маслом. Подавать холодным.

Салат из помидоров и брынзы

Помидоры по-французски

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

➢ *20 шампиньонов средней величины, 1—2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1 сырое яйцо, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, соль.*

Шампиньоны очистить, промыть. Ножки аккуратно отделить от шляпок, просушить, мелко порубить, соединить с пассерованным луком, добавить зелень петрушки, соль, яйцо, все перемешать. Полученной массой наполнить шляпки шампиньонов, посыпать их тертым сыром, сухарями, на каждую шляпку положить кусочек масла. Грибы сложить на противень и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Готовые шампиньоны посыпать зеленью петрушки и подать на блюде, украшенном листьями салата.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

➢ *400 г грибов, 2 ст. ложки желатина, 600 г грибного отвара, 2 яйца, зелень, соль.*

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко нарубить.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина.

В маленькие формочки налить немного грибного отвара, дать ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо.

Для того чтобы желе было легче вынуть из формы, форму надо на несколько секунд опустить в горячую воду.

ЗЕЛЬЦ ГРИБНОЙ

➢ *200 г грибов, 2 луковицы, 6 яиц, 100 г корейки, по 1/2 ст. ложки растительного масла, тмина, перец, соль.*

Грибы очистить, тщательно вымыть, обдать кипятком. Сварить вкрутую 5 яиц. Нарезать грибы и яйца. Отдельно мелко нарезать лук и обжарить в растительном масле. Подготовленные таким образом продукты соединить в миске, вбить туда сырое яйцо, добавить соль, перец и тмин. Хорошо размешать. Добавить мелко нарезанную корейку, еще раз вымешать, умять и сформировать шар. Завернуть его в кусочек марли, завязать концы и положить в кипящую воду. Варить не больше 10–15 минут. Зельц вынуть, положить между двумя дощечками, прижать гнетом, оставив на 3–4 часа. Перед подачей на стол нарезать на не очень тонкие кусочки и полить сметаной.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С АНАНАСОМ

➢ *2–3 свеклы, 1/2 ананаса, 1 стакан взбитых сливок.*

Свеклу отварить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Ананас очистить и нарезать мелкими ломтиками. Продукты осторожно перемешать и заправить взбитыми сливками.

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И РЖАНОГО ХЛЕБА

➢ *6 яблок, 2 большие луковицы, 6 ломтиков ржаного хлеба, 2 стакана сметаны, соль по вкусу.*

Хлеб очистить от корки. Яблоки и хлеб нарезать кубиками. Лук измельчить. К сметане добавить соль, залить приготовленные продукты и перемешать. Салат можно украсить ломтиками яблок.

САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С ФИСТАШКАМИ

➢ *500 г редьки, 100 г очищенных фисташек, соль.*

Редьку очистить, промыть, нашинковать тонкой соломкой, обдать крутым кипятком, посыпать солью. Ядра фисташек истолочь или пропустить через мясорубку, смешать с редькой, выложить в салатник и подать на стол.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ЯБЛОК С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

➢ *400 г маринованных яблок, 100 г консервированного зеленого горошка, 80 г маринованной свеклы, 80 г сметаны, 30 г свежих яблок, соль по вкусу.*

Свеклу натереть на крупной терке, яблоки мелко нарезать. Смешать яблоки и свеклу, добавить зеленый горошек, соль, заправить сметаной и все тщательно перемешать. Салат можно украсить дольками свежих яблок.

САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С ТВОРОГОМ И ОРЕХАМИ

➢ *2 редьки, 200 г творога, 2–6 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки грецких орехов, соль и сахар по вкусу.*

Редьку натереть на терке, добавить творог, смешанный со сметаной. Добавить грецкие орехи, сахар, соль.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА, ЩАВЕЛЯ И ЯБЛОК

➢ *10–12 редисок, 300 г щавеля, 2–3 яблока, 1 пучок зеленого лука, 3–4 дольки чеснока, 2/3 стакана сметаны, сахар, соль по вкусу.*

Тонко нашинкованный щавель, редис, нарезанный кружками, мелко нарезанный лук, натертые на крупной терке яблоки и чеснок тщательно перемешать, выложить в салатник, заправить сметаной, сахаром и посолить.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАРИНОВАННЫМ ВИНОГРАДОМ

➢ *2–3 свеклы, 1 стакан маринованного винограда, 1 ст. ложка уксуса, сахар, соль.*

Неочищенную свеклу запечь или отварить с добавлением уксуса, очистить и натереть на крупной терке. Добавить маринованный виноград, заправить по вкусу сахаром и солью.

САЛАТ ИЗ ТЕРТОГО РЕДИСА С АПЕЛЬСИНАМИ

➢ *6–8 крупных редисок, 4 апельсина, 6 ст. ложек лимонного сока, соль.*

Выдержать редис 1 час в холодной воде, несколько раз меняя воду, откинуть на дуршлаг, дать обсохнуть, натереть на мелкой терке, заправить соком лимона, посолить и добавить тонкие кружочки апельсинов.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЧЕСНОКА

➢ *200–300 г зеленого чеснока, 1/2 стакана маринованного винограда, 2 яйца, 3–4 ст. ложки растительного масла, зелень, уксус, соль по вкусу.*

Чеснок очистить, вымыть и нарезать кусочками длиной около 2 см. Приправить солью по вкусу, растительным маслом, украсить дольками вареных яиц и маринованного винограда, посыпать мелко нарезанной петрушкой.

САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА И СЛИВ

➢ *6 луковиц, 2 сливы сорта «Венгерка», 2 ст. ложки очищенных соленых фисташек, 2 ст. ложки соевого масла, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец.*

Лук нарезать очень мелкими кубиками, сливы освободить от косточек, нарезать мякоть полосками. Фисташки истолочь. Продукты смешать, заправить маслом, солью, перцем. Готовый салат посыпать измельченной зеленью.

САЛАТ «ЗАБАВНАЯ СМЕСЬ»

➢ *200–250 г цветной капусты, 2–3 помидора, 2 огурца, 1/2 стакана зеленого горошка, 1–2 яблока, 1 кисть винограда, 1 стакан сметаны, пучок петрушки или укропа, соль.*

Цветную капусту отварить и разделить на мелкие соцветия. Подготовленные яблоки, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Овощи выложить в миску, добавить зеленый горошек, виноград, посолить и очень осторожно перемешать. Салат выложить в салатник, полить сметаной, посыпать нарубленной зеленью петрушки (укропа).

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МИНДАЛЕМ И ВИНОМ

➢ *800 г краснокочанной капусты, 2 луковицы, 100 г миндаля, 2 яблока, 1 стакан столового красного вина, 6 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки горчицы, зелень петрушки, сахар, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Капусту мелко нашинковать и посолить, лук и очищенные яблоки мелко нарезать; миндаль ошпарить ки-

пятком, очистить от кожицы, тонко нарезать. Капусту, лук, яблоки и миндаль смешать. Горчицу растереть с маслом, добавить зелень и, растирая, медленно ввести вино. В получившийся соус добавить соль, сахар, перец и заправить продукты. Все тщательно перемешать и выложить в салатник.

САЛАТ ЯБЛОЧНЫЙ С ПОМИДОРАМИ И БАНАНАМИ

➢ *300 г яблок, 200 г помидоров, 2 яйца, 4 банана, немного красного молотого перца, лимонный сок или лимонная кислота, соль, сахар, 50 г твердого сыра.*

Ошпарив помидоры кипятком, снять кожицу. Яйца сварить вкрутую. Бананы и яблоки помыть и очистить. Все нарезать ломтиками и смешать. По вкусу добавить соль, лимонный сок или лимонную кислоту, сахар и красный молотый перец. Салат посыпать тертым сыром.

САЛАТ ЯБЛОЧНЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ И СМЕТАНОЙ

➢ *400 г яблок, 1/2 стакана сметаны, 5 ст. ложек сахара, 200 г чернослива.*

Мытый чернослив замочить на 10 часов, затем вынуть косточки и мелко нарезать. Яблоки натереть на крупной терке, смешать с черносливом и, добавив сахар, тщательно перемешать. Затем полить сметаной.

САЛАТ ИЗ ГРУШ С ОРЕХАМИ

➢ *6 небольших груш, 6 грецких орехов, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, 3 ст. ложки майонеза, 2–3 ст. ложки сметаны.*

Очищенные груши разрезать пополам, вынуть сердцевину и разложить на стеклянной тарелке. В каждое углубление положить половинку ореха, полить майонезом со сметаной и посыпать тонко нарезанным сладким перцем.

САЛАТ ЯБЛОЧНЫЙ С РОМОМ

➢ *4 сладких яблока, 1 ст. ложка рома, сахарная пудра.*

Яблоки очистить, нарезать ломтиками, переложить в стеклянный салатник, обсыпать сахарной пудрой и, залив ромом, накрыть крышкой. Подавать к столу, как только растает сахарная пудра.

САЛАТ ИЗ ГРУШ С СЫРОМ

➢ *300 г груш, 300 г сыра, 100 г майонеза, 50 г сметаны, помидоры, сладкий перец, сахар, соль по вкусу.*

Натереть сыр на крупной терке, нарезать груши тонкими небольшими дольками. Приготовленные продукты смешать, заправить смесью сметаны и майонеза, сахара и соли. Салат можно украсить кружочками помидоров, красного и зеленого перца.

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С МЕДОМ

➢ *5–6 яблок, 6–7 грецких орехов, 60 г меда, 1/3 стакана лимонного сока.*

Яблоки натереть на крупной терке. Мед и лимонный сок хорошо смешать и вылить на тертые яблоки. Орехи очистить, мелко истолочь и посыпать ими яблоки.

Салат подавать к столу, подержав перед этим не менее 1 часа в холодном месте.

САЛАТ ИЗ ДЫНИ С ВИНОМ

➢ *1 кг дыни, 1/2 стакана фруктового вина, 1 лимон, ванилин, сахар по вкусу.*

Дыню разрезать на дольки, очистить от кожуры, внутренней волокнистой части и нарезать поперечными тонкими ломтиками. Положить в салатник, пересыпать сахарной пудрой с ванилином, полить вином, сбрызнуть лимонным соком и охладить.

САЛАТ ЯБЛОЧНЫЙ С ТЫКВОЙ, ДЫНЕЙ И МЕДОМ

➢ *300 г яблок, 300 г дыни, 200 г тыквы, 100 г меда, лимонная кислота.*

Очищенные от кожуры яблоки нарезать узкими полосками. Мытые, очищенные от семян тыкву и дыню измельчить на крупной терке. Все соединив и добавив лимонной кислоты, заправить полученный салат медом. Все тщательно перемешать.

Украсить салат тонкими ломтиками яблок.

САЛАТ ИЗ МАЛИНЫ В ЖЕЛЕ

➢ *400 г малины, 1 лимон, 1/2 стакана сливок, 1 стакан воды, 20 г желатина, сахар.*

Малину обмыть, отцедить, выложить в салатник. Желатин вымыть и замочить на 20—30 минут в холодной воде. Вскипятить 3/4 стакана воды, опустить в нее отжатый желатин и, помешивая, растворить, но до кипения не доводить.

Из лимона выжать сок, добавить тертую лимонную цедру, заправить сахаром и смешать с желатином. Полученную массу охладить, залить ею малину и поставить в холодильник. Украсить сливками.

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С МАНДАРИНАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

➢ *400 г яблок, 240 г мандаринов, 240 г чернослива, 160 г сметаны, 160 г майонеза, 80 г салатного сельдерея, сахарная пудра, соль по вкусу.*

Очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать крупной соломкой. Сушеный чернослив залить водой, довести до кипения, затем охладить, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Очищенные мандарины разделить на дольки, смешать с яблоками и черносливом. Салат заправить сметаной и майонезом, добавить сахарную пудру.

Готовый салат можно украсить веточкой зелени сельдерея, мандаринами и черносливом.

САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ С МАЙОНЕЗОМ

➢ *3 яблока, по 1 груше, апельсину и мандарину, 1/4 стакана майонеза, 1/4 лимона, 1 ч. ложка сахарной пудры, соль.*

Грушу, апельсин, мандарин и яблоки очистить, нарезать дольками, посыпать сахарной пудрой и, слегка посолив, перемешать с майонезом и лимонным соком. Аккуратно уложив горкой в салатницу, посыпать цедрой апельсина, нарезанной тонкой соломкой. Украсить теми же фруктами.

Салат подают к холодному жареному или вареному мясу: телятине, баранине, птице или дичи, можно также подавать салат и как самостоятельное блюдо.

САЛАТ ИЗ АБРИКОСОВ И ЛИМОНА

➢ *800 г абрикосов, 2 лимона, 2/3 стакана очищенных грецких орехов, 4 ст. ложки коньяка, сахарная пудра.*

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки. Лимон вместе с пудрой нарезать мелкими кусочками, удалив семечки. Грецкие орехи измельчить. Все перемешать, заправить коньяком, посыпать сахарной пудрой, украсить половинками ядер грецких орехов, поставить на 1 час в холодильник.

САЛАТ ЯБЛОЧНЫЙ С АНАНАСОМ, БАНАНАМИ И ВИНОГРАДОМ

➢ *2 яблока, 3 ломтика ананаса, 2 банана, 1 гроздь винограда, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сгущенного молока, листья салата.*

Ананас, бананы и яблоки нарезать мелкими кубиками, добавить виноград, залить майонезом и сгущенным молоком. Все тщательно перемешать, охладить.

При подаче к столу можно украсить листьями зеленого салата.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ В АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРЗИНОЧКАХ

➢ *4 апельсина, 100 г желтой черешни, 100 г розовой черешни, 100 г земляники, 1/3 стакана очищенных грецких орехов, сахарная пудра.*

Апельсины вымыть, разрезать поперек так, чтобы из одного апельсина получилось две корзиночки, затем удалить мякоть, вырезав и белую оболочку. Края корзиночки вырезать зубчиками или фестонами при помощи ножниц.

Заполнить полученные апельсиновые вазочки-корзиночки ягодами вишни и черешни без косточек, земляники, ядрами орехов.

Из мякоти апельсина выжать сок, налить в бокал, украсить его кружком апельсина и подать с фруктовым салатом.

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

СЕЛЬДЬ ГАРНИРОВАННАЯ

➢ *500 г сельди (соленой), 30 г маринованных грибов, 30 г корнишонов, 30 г моркови, 30 г лука, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного или прованского масла.*

Сельдь вымочить, разделать: очистить от кожи, отделить филе, зачистить от костей. Вымыть яйцо, сварить вкрутую, охладить. Очистить морковь, обмыть, сварить, не разрезая. Половинки сельди сложить вместе, нарезать наискось кусками в 3 см. Уложить на овальном или прямоугольном блюде.

Яйцо, корнишоны, лук, грибы и морковь мелко нарезать и обложить сельдь. Полить маслом.

СЕЛЬДЬ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

➢ *2 яблока, 1 цуккини, по 1/2 стручка красного и желтого сладкого перца, 1 луковица, 300 г филе слабосоленой сельди, молотый черный перец, сок 1 лимона, 100 г сыра, 1 пучок укропа, салатные листья, соль, 200 г сметаны, 1 красная луковица.*

Яблоки, цуккини и перец очистить и нарезать кубиками. Половину яблок отложить, а другую перемешать с овощами.

Луковицу порубить. Филе сельди мелко нарезать. То и другое добавить к яблочно-овощной смеси, перемешать и слегка сбрызнуть лимонным соком.

Сыр нарезать кубиками. Укроп порубить. Смешать сметану с солью, молотым перцем и оставшимся лимонным соком. Добавить укроп, сыр и яблоки.

Салатные листья вымыть. Красную луковицу нарезать кольцами. Сельдь подавать со сметанным соусом, украсив листьями салата и кольцами красного лука. На гарнир можно подать картофель.

СЕЛЬДЬ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

➢ *2 сельди, разделанные на филе, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка растительного масла, 1 пучок зеленого салата, 2 ст. ложки маслин, 1 пучок зеленого лука, сахар, уксус, соль.*

Сельдь вымочить в воде 1—2 часа, периодически меняя воду. Очистить, отделить мякоть от хребтовой кости. Нарезать кусочками и положить в селедочницу. С молоки снять пленку и в миске растереть толкушкой или деревянной столовой ложкой с растительным маслом и готовой горчицей. Масло прибавлять понемногу, разбавить уксусом. Облить этим соусом рыбу. Сбоку положить вымоченные маслины, ломтики отварного картофеля, салат и зеленый лук.

ПАШТЕТ ИЗ СЕЛЬДИ

➢ *200 г филе сельди, 8 яиц, 1 корень хрена (150 г), 200 г сыра, 200 г майонеза, зеленый лук, 1 ст. ложка острого кетчупа, 1 ч. ложка лимонного сока, соль, перец, листья салата или петрушки.*

Измельчить на терке, мясорубке или в миксере сельдь и очищенный корень хрена. Яйца сварить вкрутую, мелко изрубить. Лук мелко нарезать. Сыр нарезать небольшими кубиками или ломтиками. Сельдь, хрен, яйца, лук перемешать, добавить майонез, кетчуп, лимонный сок, приправить солью, перцем.

ПАШТЕТ ИЗ ХЕКА

➢ *На 400 г филе хека — 100 г сливочного масла, 1 морковка, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка томата-пасты, соль.*

Филе хека без кожи и костей припустить, охладить и пропустить через мясорубку. Мелко нарезанные овощи

обжарить с небольшим количеством сливочного масла, добавить томат-пасту, жарить еще 1—2 минуты, затем охладить. Рыбу вторично пропустить через мясорубку вместе с обжаренными овощами. Добавить в массу размягченное сливочное масло и тщательно перемешать.

СЕЛЬДЬ В ПОМИДОРЕ

➢ 1 кг помидоров, 2 яйца, 1 луковица, 1/2 ст. ложки уксуса, 1/2 ст. ложки горчицы, 1—2 яблока, 1 сельдь, $1^1/_2$ ст. ложки растительного масла, зелень, соль, перец — по вкусу.

Отрезать верхнюю часть помидоров и вынуть ложечкой мякоть. Мякоть помидоров порубить вместе с филе сельди и яйцом. Массу соединить с натертыми на крупной терке яблоками и луком, добавить смесь уксуса и растительного масла, заправить горчицей, солью и перцем.

Готовым салатом заполнить корзиночки из помидоров, украсить веточками петрушки. Приделать к корзиночкам ручки из полосок помидоров.

СЕЛЬДЬ ЗАКУСОЧНАЯ

➢ 200 г филе (без костей) соленой сельди, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 стакана белого соуса, 1 ч. ложка соуса «Южный», 1 стручок сладкого перца, 1 ч. ложка желатина, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука.

Филе вымоченной сельди нарезать крупной соломкой, панировать в муке и обжарить на масле в течение 2—3 минут. Затем добавить рубленое яйцо, обжаренный мелко нарезанный репчатый лук, белый соус, желатин, предварительно замоченный в холодной воде, и перемешать. Приготовленную горячую массу выложить в форму

для заливного и охладить, затем поставить в холодильник на 30—40 минут. Выложить сельдь из формы на блюдо, посыпать ее луком, украсить сладким перцем, нарезанным кружочками.

РУЛЕТ ИЗ ЩУКИ

➢ *2 кг щуки, 8 яиц, 2 корня петрушки, 75 г ароматических кореньев, перец душистый молотый, соль, лавровый лист, вода.*

Рыбу очистить, сделать разрез вдоль живота, вынуть внутренности, отделить от костей, удалить голову и плавники. Мясо промыть, посолить и поперчить. Щуку обмазать взбитым яйцом и начинить семью сваренными вкрутую яйцами (предварительно их надо разрезать пополам) вперемешку с тертым корнем петрушки. Рыбу завернуть в холщовую салфетку и пергаментную бумагу, перевязать толстой ниткой и вместе с головой щуки (без жабр), костями, плавниками, ароматическими кореньями, душистым перцем, лавровым листом варить в подсоленной воде на слабом огне до готовности. Остудить, снять салфетку, рыбу нарезать ломтиками, выложить в овальную тарелку, украсить лимоном, кружочками моркови и зеленью.

Подавать со сливками, взбитыми с солью, и столовым хреном.

СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

➢ *800 г рыбы.*
➢ *Отвар: $1^1/_2$ л воды, 200 г овощей, 1—2 лавровых листа, 100—150 г моркови, 300 г густого майонеза, 3—5 горошин душистого перца.*

Сварить отвар из очищенных и промытых овощей, воды и специй. Посолить под конец варки. Рыбу очистить, срезать плавники, хвост, удалить глаза, выпотро-

шить, промыть, посолить. Большую длинную морковь очистить, обмыть, срезать с одной стороны вдоль так, чтобы не переворачивалась, вложить в рыбу, обвязать рыбу шпагатом, чтобы морковь не выпала (морковь вкладывается в брюшко рыбы для того, чтобы во время варки рыба не переворачивалась и сохранила после варки соответствующую форму и вид). Рыбу вложить хребтом кверху на решетке в процеженный отвар, можно привязать к решетке. Варить на слабом огне около 30—40 минут, охладить в отваре. Вынуть осторожно вместе с решеткой, снять, уложить на длинном плоском блюде. Морковь вынуть.

Рыбу обложить густым майонезом, смазывая ножом от головы к хвосту (2 ложки оставить). Остаток соуса слегка развести и облить им рыбу так, чтобы соус стек на блюдо. В глаза рыбы вложить по небольшому маринованному грибку или горошины перца, в рот — веточку петрушки или листик листовой капусты.

Украсить кружочками яиц, четвертинками помидоров, зеленым горошком и густым майонезом, выдавливаемым из резинового или пергаментного мешочка. Рыбу в майонезе можно подавать порциями. Куски очищенной рыбы варить в отваре около 20 минут. Охладить в отваре, вынуть, положить на блюдо, залить густым майонезом, украсить зеленью.

КАРП, ТРЕСКА ПО-ГРЕЧЕСКИ

➢ *500 г рыбы (обезглавленной, выпотрошенной), 2—3 ложки растительного масла.*

➢ *Греческий соус: 80 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г петрушки, 80 г лука, 2—3 ложки растительного или прованского масла, 50 г томата-пюре, соль, сахар, лимон или уксус, перец, красный перец.*

Очистить треску, тщательно промыть, отжать. Отделить филе вместе с кожей, порезать поперек на куски шириной в 4 см, посолить, поджарить, уложить на длинном блюде. Приготовить греческий соус: овощи очистить

и обмыть, нарезать тонкими полосками вместе с очищенным луком. Положить в кастрюльку с разогретым маслом, жарить, прибавив 2–3 ложки воды, посолить, тушить до мягкости. В конце тушения прибавить томат-пюре, заправить по вкусу солью, сахаром, уксусом, перцем, красным перцем, можно прибавить горчицы. Соус должен быть густым, кисло-сладкого вкуса. Рыбу на блюде полить холодным соусом, украсить зеленым салатом, листовой капустой или ветками зелени петрушки. Рыбу по-гречески можно подать в горячем виде. Так же можно приготовить карпа.

КАРП, ТРЕСКА В СОУСЕ С ХРЕНОМ

- *500 г карпа.*
- *Отвар: $1^1/_2$ л воды, 100 г овощей, 1 лавровый лист, 3–4 горошины перца, соль.*
- *Соус с хреном: 80 г хрена, 30 г масла, 30 г муки, 1/8 л сметаны, 1/8 л отвара, 2 яйца, соль, сахар, уксус.*

Яйца обмыть, сварить вкрутую, охладить, очистить. Овощи почистить, обмыть, прибавить пряности, залить водой, посолить, сварить отвар. Рыбу разделать, обмыть и целиком вложить на решетке в котелок для варки с горячим процеженным отваром. Варить на слабом огне около 30 минут. Хрен очистить, промыть, натереть на мелкой терке, сбрызнуть уксусом, чтобы не почернел. Из масла и муки приготовить белую заправку. Развести холодным отваром, прибавить хрен, сахар, соль и уксус по вкусу. Вскипятить, смешать со сметаной и мелко нарубленными яйцами. Сваренную рыбу оставить в отваре, пока не остынет. После этого выложить, хорошо обсушить, уложить на длинном блюде. Рыбу залить густым холодным соусом с хреном. Украсить ветками зелени петрушки или зеленым салатом.

Соус с хреном можно приготовить и без яиц. Для разведения заправки можно использовать сметану.

КРЕВЕТКИ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

➢ 150–200 г мякоти вареных креветок, 2 ст. ложки шампиньонов, нарезанных мелкими ломтиками, по 2 ст. ложки соуса парового и соуса молочного, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка тертого сыра.

В формы, смазанные маслом, налить немного молочного соуса, положить в него прогретое в паровом соусе мясо отварных креветок и припущенные шампиньоны, полить молочным соусом средней густоты, заправить маслом, посыпать сыром и, сбрызнув растопленным маслом, запечь в жарочном шкафу.

При подаче положить на порционные тарелки с бумажной салфеткой.

КАРП ЗАЛИВНОЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ КУСКАМИ

➢ $1^1/_5$ кг карпа (1 рыба).
➢ Для бульона: $1^1/_2$ л воды, рыбные зачистки, 200 г овощей, 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца.
➢ Для фарша: 250 г рыбного филе, 50 г лука, 30 г жира, 50–100 г шампиньонов, 20 г манной крупы, 30 г булки, 1/16–1/8 л молока, 1 яйцо, соль, перец.
➢ Для желе: 1 л бульона, 10 г желатина, 2 белка, 1 ложка уксуса.

Карпа очистить от чешуи, промыть, срезать плавники и хвост.

Надрезать кожу вокруг головы, не разрезая пищевода, удалить голову вместе с внутренностями. Внутренности выбросить. Карпа промыть, порезать поперечными кусками шириной в 2 см. Самые красивые, приблизительно одинаковой величины куски отложить для фаршировання; мякоть меньших кусков (от хвоста), неров-

ных (от головы) очистить от костей и употребить для фарша.

Сварить бульон из очищенных, промытых овощей, воды, костей, головы и пряностей. Посолить под конец варки. Шампиньоны очистить, промыть, снять кожу, срезать корешки, порезать как можно тоньше. Положить на разогретый жир, прибавить очищенный и нарезанный кружочками лук, соль, перец, тушить 10 минут. Булку вымочить в молоке. Процедить бульон. Приготовить фарш. Снять мякоть с головы, смешать с сырой мякотью, прибавить вымоченную и отжатую булку, тушеные шампиньоны с луком, пропустить через мясорубку. Смешать с яйцами, манной крупой и двумя ложками воды или молока. Заправить по вкусу солью, перцем. Хорошо растереть, чтобы получилась пышная масса (фарш должен быть густым). Уложить куски на мелкую тарелку, заполнить фаршем, обровнять ножом.

Порции рыбы вложить на решетке в котелок для варки с тепловатым процеженным бульоном. Варить на слабом огне около 25 минут. Оставить в бульоне, пока полностью не остынет. Рыбу выложить, уложить на блюде. Осветлить желе*. Застывающим желе в два приема залить порции рыбы, украшенные кружочками яиц, огурцов, моркови и т. п. Охладить. Вместо шампиньонов можно взять 100 г свежих или 10 г сушеных, вымоченных в молоке и отваренных боровиков.

Подавать с острым холодным соусом.

СКУМБРИЯ ПО-ВЕСЕННЕМУ

➢ *1 кг скумбрии, 10 г укропа, 75 г репчатого лука, лимон, 60 г сливок, 50 г майонеза, 10 г зелени петрушки, 1 яйцо, 100 г помидоров, зеленый лук, соль, уксус.*

---

* Белки взбить с уксусом, добавить к бульону, довести до кипения, процедить, добавить замоченный желатин, довести до кипения.

Скумбрию обработать, положить в кипящую на малом огне воду, добавить соль, уксус, ломтик лимона, укроп и разрезанную пополам луковицу. Следить, чтобы скумбрия не разварилась. Рыбу поставить на ночь в бульоне. Затем снять с рыбы кожу и разделать на две половинки, удаляя кости. Майонез разбавить сливками, добавить мелко нарезанную зелень лука и петрушки и этим соусом полить рыбу. Сверху посыпать оставшейся зеленью. Блюдо украсить вареным яйцом и помидорами.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ

➢ *1 1/2 кг щуки, судака или леща, 1 1/2– 2 ломтика булки, молоко для размачивания булки, 4 луковицы (для фарша и бульона), 1 долька чеснока, 1–2 яйца, 1 ложка масла, 1/2–1 свекла для бульона, 3 моркови, соль, 2–3 стакана приготовленного для желе бульона, 10 горошин перца, лавровый лист.*

Рыбу очистить, выпотрошить через надрез у головы, удалить жабры, вымыть и нарезать кусками. Из каждого куска вырезать мякоть, не повредив кожи и оставив кость. Мякоть пропустить через мясорубку или порубить вместе с вымоченной в молоке булкой и поджаренным на масле луком. Добавить сырые яйца, немного бульона, соль и все хорошо перемешать. Приготовленным фаршем начинить каждый кусок рыбы (вместо вырезанной мякоти и внутренностей).

На дно кастрюли положить нарезанную ломтиками сырую свеклу, морковь и лук. На них положить фаршированные куски рыбы (также голову и хвост), концы кусков смазать яичным белком, чтобы при варке лучше держался фарш. В кастрюлю можно положить 2–3 слоя рыбы, перекладывая их овощами. Залить холодной водой, чтобы она покрыла рыбу, добавить перец, лавровый лист, соль, накрыть кастрюлю и варить на слабом огне около 2 часов.

Остывшие куски рыбы разложить на продолговатом блюде в виде целой рыбы, приставить голову и хвост, украсить вареными овощами и залить прозрачным рыбным бульоном. Если варилось большое количество рыбы, то бульон хорошо застывает, и желатин в него класть не нужно.

РУЛЕТИКИ ИЗ МАРИНОВАННОЙ СЕЛЬДИ

➢ *3 соленых сельди, 1 луковица, зерна горчицы, 6 бутонов гвоздики.*
➢ *Для маринада: 1/3 л воды, 350 г уксуса (3%-ного), 1–2 луковицы, перец, лавровый лист, сахар, соль.*

У вымоченной сельди отделить мякоть от костей. Внутреннюю часть филе посыпать горчицей и выложить нарезанным луком. Затем рыбу скатать по направлению от хвоста к голове и скрепить гвоздикой. Рулетики положить в стеклянную банку, залить холодным маринадом и дать сельди выстояться примерно в течение суток.

Подавать в глубокой посуде, добавив небольшое количество маринада и украсив маринованным луком.

Приготовление маринада: лук очистить, нарезать кружками, положить в горячую воду, добавить перец, лавровый лист, соль, сахар и варить, пока лук не станет прозрачным. Затем подлить уксус, размешать и остудить.

Сельдь можно мариновать, нарезав ее предварительно на кусочки. В маринад добавляют по вкусу подсолнечное масло и тмин. Горчицу можно заменить хреном.

РЫБА В ТОМАТНОМ МАРИНАДЕ

➢ *300 г свежей рыбы (салаки или трески), 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки подсолнечного масла, лук репчатый маринованный, зелень сельдерея.*

➢ *Для маринада: 2 ст. ложки томатной пасты или 1 ст. ложка острого томатного соуса, 1–2 луковицы, 1–2 моркови, 2 ст. ложки уксуса, 200 г воды, сахар, соль.*

Рыбу очистить, посолить, обвалять в муке, жарить на масле до готовности. Остывшую рыбу выложить в посуду и залить холодным маринадом. Украсить кружочками маринованного лука и листочками сельдерея.

Приготовление маринада: морковь натереть, лук нарезать кружочками и отварить в воде, подкисленной уксусом. Затем добавить томатную пасту, сахар, соль.

СКУМБРИЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ (горячая закуска)

➢ *300 г мороженой скумбрии, 3 баклажана, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль, молотый черный перец.*

Филе скумбрии без костей нарезать на кусочки, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить. Баклажаны очистить от плодоножек, нарезать кружочками, посолить и выдержать 10–15 минут, после чего слить выделившийся сок, обвалять в муке и обжарить. На сковороду положить рыбу, затем слой баклажанов, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу до готовности. При подаче посыпать зеленью.

СКУМБРИЯ В МАЙОНЕЗЕ С ЖЕЛЕ

➢ *500 г рыбы, 1 свекла, 2 ст. ложки уксуса, соль, 2 ч. ложки желатина.*

Очистить от костей две некрупные соленые скумбрии, нарезать небольшими ломтиками и разложить на

рез мясорубку с частой решеткой. Ввести размягченное сливочное масло или маргарин, соль и перец по вкусу и тщательно вымесить массу, уложить ее в виде батона, оформить сливочным маслом и охладить.

КРОКЕТЫ РЫБНЫЕ

➢ *600 г филе рыбы, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ломтик черствого белого хлеба, 4 ст. ложки молока, растительное масло, молотые сухари соль, молотый черный перец.*

Хлеб замочить в молоке. Филе пропустить через мясорубку вместе с отжатым замоченным хлебом. Добавить желтки, тертый сыр, посолить и поперчить, белки взбить в пену. Из этой смеси сформировать шарики, смочить их в белке, запанировать в сухарях и жарить во фритюре. Когда крокеты обжарятся до золотистого цвета и всплывут, вынуть их шумовкой, переложить не сито, чтобы стек жир.

Можно подать с тушеными овощами.

САРДИНЫ С ОВОЩАМИ

➢ *300 г консервированных сардин в масле, 180 г помидоров, 120 г свежего перца, 120 г зеленой свежей фасоли, 60 г маслин, 60 г зеленого салата, 60 г кресс-салата, 60 г растительного масла, 4 яйца, соль, черный молотый перец.*

Фасоль отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Помидоры нарезать кружочками, зеленый перец — кольцами.

Уложить овощи слоями в салатник на листья салата. От центра радиусами положить 4–6 сардин, а между ними — дольки вареных яиц и маслин без косточек. Посыпать блюдо солью и перцем, полить растительным маслом и украсить веточками кресс-салата.

ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ

➢ *1 молочный поросенок (3 кг), 2 брюквы, 3 картофелины, 2—3 моркови, 1 корень петрушки, 1 лимон, 2 огурца, 2 помидора, 2 ст. ложки майонеза, 1/2 стакана муки или отрубей, соль, перец.*

Молочного поросенка ошпарить или опалить для удаления щетинки. Перед опаливанием его необходимо обсушить и натереть мукой или отрубями.

Поросенка разрезать вдоль грудной клетки к брюшку, удалить внутренности, промыть. Надрубить изнутри позвоночник (между лопатками и в поперечной части). Замочить на несколько часов в воде, периодически меняя ее.

Для сохранения формы целого поросенка внутрь подготовленной тушки положить морковь, брюкву, картофель или вставить деревянные палочки-распорки, зашить брюшко. Подвернуть ножки и завернуть поросенка в салфетку или марлю. Положить в посуду, залить холодной водой, добавить немного соли, кореньев, закрыть крышкой и варить около $1^1/_2$ часов почти без кипения. Охладить в бульоне. Освободить из салфетки, расшить брюшко, вынуть овощи. Разрубить поросенка так: отдельно голову, разделить ее на две части. Отрубить ноги и разделить на 2 части. Тушку поросенка разрубить вдоль позвоночника на 2 части, каждую половину нарезать поперек и вдоль ребер на соответствующее количество кусков в зависимости от размера поросенка. Если он очень мал, то вдоль позвоночника его не разрубают, а нарезают поперек на порционные куски.

Положить на блюдо, придать вид целой распластованной тушки и приставить голову. Украсить веточками петрушки, кружочками вареной моркови или ломтиками лимона. Вокруг поросенка выложить кусочки огурца, корзиночки из помидоров с разными овощами, заправленными майонезом, мясное рубленое желе. Отдельно подать хрен со сметаной или уксусом.

ГОВЯДИНА ЖАРЕНАЯ С ГАРНИРОМ

➢ *500 г говядины, 2 ст. ложки топленого масла или маргарина, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.*
➢ *Для гарнира: 3—4 соленых огурца, 1 стакан маринованных нарезанных болгарских перцев, 2 ст. ложки готового соуса «Южный» (или острого томатного), 1 ст. ложка горчицы.*

Удалить кость и пленку, кусок мякоти промыть в холодной воде, посолить, натереть чесноком, поперчить, положить на горячую сковородку с растопленным жиром и обжарить с обеих сторон. При появлении румяной корочки мясо переставить в духовой шкаф, подлив в сковородку стакан воды. В процессе жарки несколько раз полить мясо образовавшимся соком. Готовое мясо вынуть, охладить, нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, рядами уложить на блюдо или мелкую тарелку, украсить веточками петрушки.

К жареному холодному мясу отдельно подать соленые или маринованные овощи, горчицу, острый соус.

МЯСНОЙ СЫР

➢ *1 язык, 2 свиные почки, 200 г свиной кожи, 200 г свинины (или мясных остатков), 500 г свиной головы, 24 горошины перца, 5 гвоздик, 100 г печени, 1 луковица, по 1 корню моркови и петрушки, соль.*

Свиные почки, жирное мясо с головы, рыльце, остатки мяса, кожу обмыть и варить 1—$1^1/_2$ часа в бульоне с кореньями и пряностями. Язык сварить отдельно, вынуть его из бульона, залить холодной водой и сразу снять кожицу. Остуженное мясо нарезать не слишком маленькими кусками (весом по 20—25 г), посолить, посыпать перцем и начинить ими хорошо очищенный свиной пузырь. Фаршированный пузырь завязать, положить в этот же

бульон и на очень слабом огне варить 1 час. На мясной сыр в бульоне положить груз и дать остыть.

Перед подачей на стол нарезать сыр ломтиками.

В мясной сыр можно положить кусочки отваренной печени. Вместо пузыря можно употреблять салфетку.

МЯСО ОТВАРНОЕ ХОЛОДНОЕ С ХРЕНОМ

➢ *$1^1/_2$ кг мяса, 1 луковица, по 1 корню моркови и петрушки, перец горошком, 1/2 стакана готового хрена, соль.*

Мясо (мягкую часть) залить холодной водой, быстро довести до кипения. Снять накипь (пену), продолжая варить при тихом кипении. Положить лук, морковь, петрушку, соль, перец горошком. Остудить в бульоне, нарезать ломтиками поперек мышечных волокон, при подаче украсить салатом. Тертый хрен с уксусом подать отдельно.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

➢ *500 г телячьей или говяжьей печени, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, по 1 штуке моркови, корня петрушки, 1 головка лука.*

Очищенную от пленок и протоков печень нарезать небольшими кусочками, а очищенные морковь, петрушку и лук — тонкими ломтиками. Все это поджарить со шпиком, так же нарезанным кусочками, до полной готовности, добавив 1 лавровый лист и несколько горошин душистого перца. Очень важно не пережарить печень, иначе паштет не получится таким сочным, каким он должен быть. После этого удалить лавровый лист, а массу пропустить 2—3 раза через мясорубку. Протертую печень сложить в кастрюлю, добавить по вкусу соль, перец и взбить лопаточкой, постепенно добавляя сливочное масло. Приготовленный паштет охладить. Подать паштет можно, добавив в качестве гарнира сваренные вкрутую яйца.

Оставшийся после тушения бульон (мясной сок) процедить.

Приготовление желе: 1 стакан мясного бульона отлить в чашку, добавить желатин и поставить на 1 час для набухания. Набухший желатин соединить с бульоном и поставить на медленный огонь до полного растворения желатина, не доводя его до кипения. Хорошо прогретый бульон осветлить оттяжкой.

Приготовление оттяжки: в сырой мясной фарш влить воду, добавить соль, смесь тщательно размешать и поставить в холодильник на 1 час, после чего добавить сырые яичные белки и вновь размешать.

Оттяжку ввести в бульон и довести его до кипения, после чего уменьшить нагрев и, не перемешивая, выдерживать в течение 1 часа. За это время оттяжка осядет на дно. Процедить бульон через салфетку или двойной слой марли.

ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ

➢ *1 кг языка, 1 яйцо, 1 ст. ложка желатина (на 3 стакана желе), по 1 корню петрушки, сельдерея, 1 морковь, 1 луковица, 5–6 горошин черного перца, соль.*

➢ *Для гарнира: 1 свежий огурец, 2 помидора, 1 корнишон, 1 пучок зелени петрушки и зеленого салата, 1 стакан готового салата из белой и красной капусты, 2–3 ст. ложки маринованных вишен, слив, винограда, 1/2 стакана соуса «Острый», 2 ст. ложки майонеза или соуса из сметаны с хреном (или хрен с уксусом).*

Свежий язык, сваренный, охлажденный, нарезанный тонкими кусками, положить на блюдо, украсить белком вареного яйца, морковью, зеленью. Украшения закрепить, полив небольшим количеством мясного желе. Желе приготовить на бульоне, полученном при варке языка, при этом необходимо снять с бульона жир. Куски языка до заливки нужно украсить ломтиками вареного яйца, све-

жего огурца, корнишонов, листиками зелени петрушки. Залитые куски вырезать, обводя каждый кусок концом ножа, уложить красиво на блюдо и гарнировать с одной или с двух сторон салатом из белой и красной капусты, кружками помидоров и свежего огурца, маринованными вишнями, сливами, виноградом. Украсить зеленым салатом и зеленью петрушки. Отдельно подать соус «Острый», майонез, соус из сметаны с хреном или хрен с уксусом.

КОРЕЙКА ЖАРЕНАЯ

➢ *700 г корейки (с костью), 30 г сала, 50 г лука, 5–10 г тмина, соль.*

Срезать филей с реберных косточек. Мясо обмыть, обсушить, натереть солью. Обжарить на сильно разогретом сале со всех сторон. Посыпать тмином и очищенным, нарезанным кружками луком. Вставить в жаркий духовой шкаф и жарить приблизительно 1 час. Во время жаренья поливать мясным соком. Если сока останется мало, добавить воды (1–2 ложки). Как только мясо станет мягким, вынуть, охладить. Незадолго до подачи нарезать тонкими ломтями поперек волокон. Уложить на длинное фарфоровое или металлическое блюдо. Подать с холодным соусом.

СТУДЕНЬ СБОРНЫЙ

➢ *2 свиные ноги, 2 телячьи ноги, 200–300 г мяса (любого), 2 луковицы, 1 петрушка, 2–3 морковки, 2–3 дольки чеснока, специи.*

Ноги следует положить на 5–6 минут в кипяток, смягченный ложкой пищевой соды, после чего роговые части и шерсть легко снимаются при помощи ножа. Перед варкой замочить ноги в холодной воде на 1–2 часа, затем хорошенько вымыть. Чистые ноги и кости от голени положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы уровень

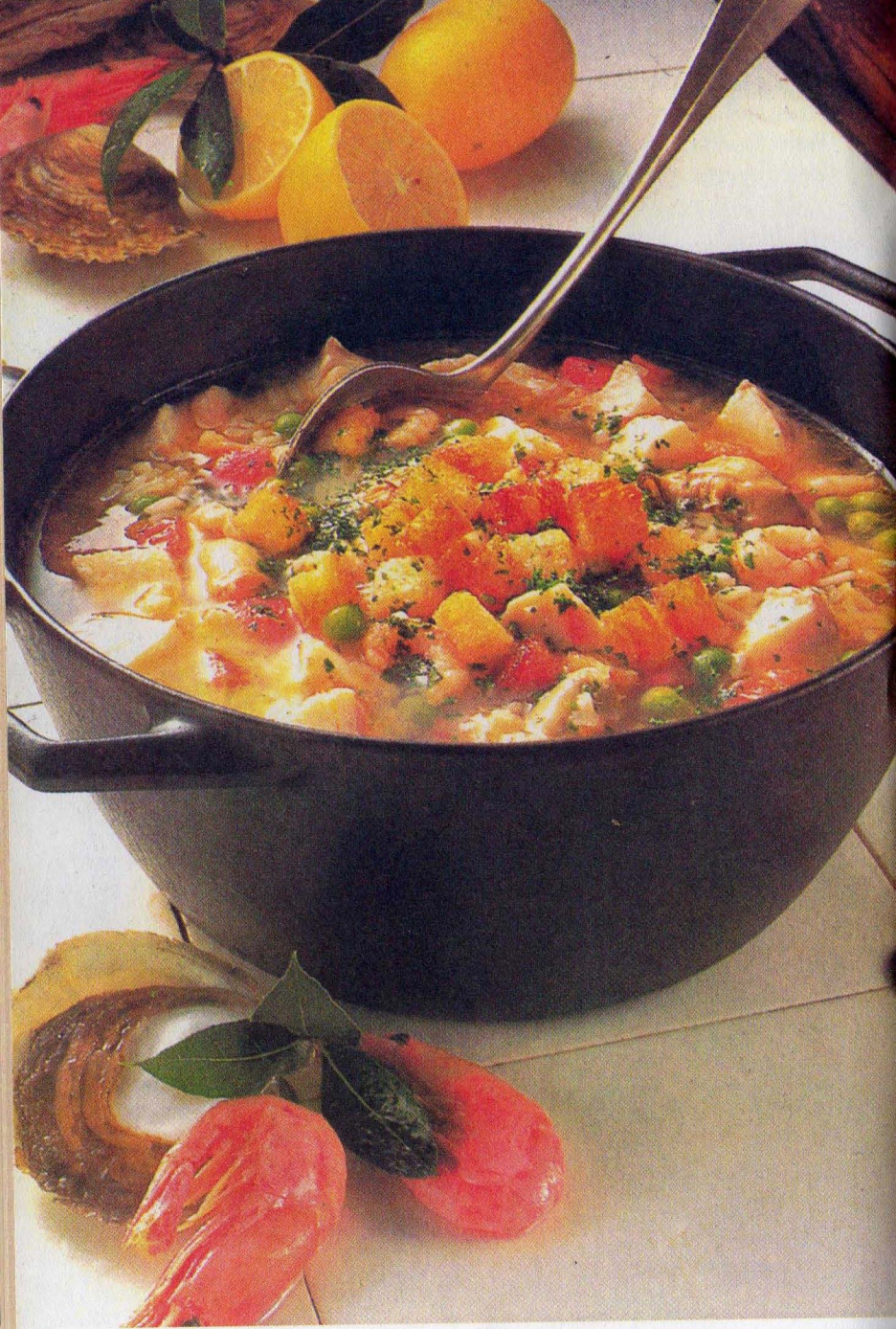
ее был выше уровня мяса на 10—15 см. Варить сначала без соли и кореньев, снимая пену шумовкой. Затем добавить приправы (кроме лука), посолить, положить мягкие куски мяса и варить, пока мясо не будет отделяться от костей, под конец варки прибавить лук и пучок зелени. Жидкости должно быть столько, чтобы она покрывала все мясо и кости. Отвар процедить, вынуть кости, мясо нарезать мелкими кусочками, положить в форму, добавить нарезанную ломтиками отварную морковь, растертый чеснок, все залить процеженным отваром и поставить на холод. Перед подачей на стол снять сверху жир, перевернуть студень на тарелку, украсить зеленью. Подать с острым салатом, хреном, уксусом или лимоном.

КУРИНЫЙ СТУДЕНЬ

➢ *1 курица, 1—2 ст. ложки уксуса, 1 стакан белого сухого вина, 1 луковица, гвоздика, корень петрушки, 1 лимон, черный перец горошком, лавровый лист, соль.*

Налить в воду, разбавленную уксусом, белое вино, положить 1 головку мелко нарезанного лука и немного гвоздики; все это прокипятить вместе с петрушкой, лавровыми листами, нарезанным (вместе с коркой) лимоном, несколькими горошинами перца. Варить до мягкости в этом отваре разрубленную на куски и посоленную курицу, потом вынуть из отвара, облить соком лимона (в небольшом количестве), чтобы куриное мясо осталось белым, и положить его в глубокое блюдо. Отвар надо варить дальше. Заправить еще по вкусу солью, уксусом или вином. Можно варить таким же способом в полученном отваре телячьи ножки. Мясо надо варить до мягкости. Затем растопить желатин в небольшом количестве воды и влить в предварительно приготовленный отвар. Для прозрачности отвара очистить его белками и процедить через салфетку. Затем залить курицу и поставить на лед или в холодное место. Можно украсить студень ломтиками лимона и зеленью петрушки.

Мясные паштетики



Суп за четверть часа

ЗАЛИВНАЯ КУРИЦА

➢ *Курица весом 1²/₅ кг, телячья ножка, кости для бульона, 1 пучок сельдерея, 4 моркови, 3 помидора, 1 яичный белок, соль и перец.*

Опалить телячью ножку, вымыть и разрезать на две части. Промыть овощи, поместить в кастрюлю вместе с ножкой и костями, залить подсоленной водой и варить полтора часа. Затем выпотрошить курицу, промыть ее, перевязать шпагатом и поместить в бульон, варить еще полтора часа и вынуть. Процедить бульон, охладить и снять с поверхности образовавшийся жир.

Если бульон окажется мутным, осветлить его: поставить на огонь и ввести взбитый яичный белок, довести до кипения, энергично помешивая, снять с огня и дать отстояться 10 минут, пока белок не отстанет от ставшего прозрачным бульона. Процедить его через влажную салфетку. Очистить курицу от кожи и костей, стараясь не слишком повредить мясо, порезать его ломтиками и распределить на блюде. Залить холодным бульоном и поставить на несколько часов в холодильник. Перед подачей можно украсить заливное ломтиками крутых яиц, соленых огурцов и т.п. по вашему усмотрению.

ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

➢ *500 г телятины (шейная или почечная часть), 400 г телячьей или свиной печени, 250 г жирной свинины (шейная часть или грудинка), 60 г шпика 1 луковица, 1 морковь, 2—3 сушеных гриба, 60 г булки, 3 яйца, душистый и черный перец, мускатный орех, имбирь, соль, 30 г жира для смазывания формы.*

Телятину, свинину, очищенные овощи и замоченные грибы промыть, залить кипящей водой, добавить соль и специи. Варить 1—1¹/₂ часа, за полчаса до окончания добавить шпик.

Печенку очистить от пленок, нарезать ломтиками, добавить 1/2 стакана кипящего бульона, тушить 5 минут. Вымочить булку в 1/2 стакана бульона. Мясо, печенку и булку пропустить два раза через мясорубку, добавить яйца, мускатный орех, приправить солью, перцем. Растереть в пышную массу. Выложить в смазанную маслом и выложенную ломтиками шпика форму, запечь в духовке при 180°С 10—15 минут. Слегка охладить, теплым выложить из формы на блюдо.

МЯСНОЕ ЖЕЛЕ ДЛЯ ЗАЛИВКИ

➢ *На 1/2 л бульона: 700 г сахарных костей, 1 морковь, 1 луковица, по 2—3 стебля петрушки и сельдерея, 1 1/2 л воды, 2 лавровых листика, 3—4 горошины перца, соль, 15 г желатина, 1/2 ч. ложки уксуса, 2 белка.*

Очищенные овощи промыть, кости промыть и разрубить, добавить приправы, залить холодной водой. Варить на слабом огне 3—4 часа. Посолить в конце варки. Процедить бульон. При необходимости осветлить, добавив белки, взбитые с уксусом, и снова процедить. Желатин замочить в холодной воде, отжать, растворить в 1/2 стакана бульона, добавить в осветленный бульон, посолить по вкусу, охладить. Употреблять для заливки блюд.

РОСТБИФ

➢ *800—1000 г толстого или тонкого края, 1 ст. ложка растительного масла, соль, 40 г лука, 30 г сала, 30 г масла.*

Накануне жаренья зачистить от костей и сухожилий, обмыть, обсушить, натереть растительным маслом, обложить очищенным, нарезанным кружками луком. Вынести в холодное место. На следующий день удалить лук, придать мясу нужную форму, плотно обвязать шпагатом,

как ветчинный рулет. Быстро обжарить на разогретом сале. Вставить в жаркий духовой шкаф, полить салом и жарить примерно 20 минут. В конце жаренья залить растопленным маслом, посолить. Поджарить так, чтобы мясо внутри осталось розовым, а при прокалывании выделяло красный сок. Охладить. Ножом удалить с поверхности застывший соус и незадолго до подачи нарезать тонкими ломтями поперек волокон. Уложить на длинное фарфоровое или металлическое блюдо, украшенное листьями зеленого салата или листовой капустой. Подать с острым холодным соусом.

МЯСО ХОЛОДНОЕ В ЖЕЛЕ

➢ *По 100 г отварной или жареной говядины и телятины, 100 г ветчины, 2/3 л желе для заливки (см. выше).*

Мясо и ветчину нарезать ломтиками, уложить на блюдо слоями, залить застывающим желе, охладить. Перед подачей разрезать на квадраты. Подать с острым холодным соусом.

РИМСКОЕ ЖАРКОЕ

➢ *500 г говядины и 300 г свинины, 2 луковицы, 100 г белого хлеба без корочек, 50 г сала, 4 яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 50 г сливочного масла, соль, перец.*

Сварить вкрутую 3 яйца, охладить. Лук почистить, нарезать кольцами, обжарить на сале до светло-золотистого цвета. Мясо обмыть, очистить от сухожилий, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку с луком и замоченной в воде булкой. Добавить сырое яйцо, соль, перец, хорошо перемешать, чтобы получилась однородная масса. На противне, смазанном салом, разложить две салфетки (или два листа кулинарной бумаги), наложив

их посередине одну на другую. Посыпать сухарями, выложить фарш, на середину положить целые очищенные яйца. Свернуть мясо рулетом, помогая салфетками, салфетки удалить. Мясо полить растопленным маслом, выровнять поверхность ножом. Запекать 40 минут в разогретой до 200 °С духовке, поливая соком, образующимся при жаренье. При необходимости добавить воды. Готовый рулет охладить, нарезать ломтиками. Выложить на блюдо с листьями салата. Подать с острым холодным соусом.

ТЕЛЯТИНА ПОД СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

➢ *1–1 1/5 кг телятины, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 200 г консервированного тунца (можно заменить скумбрией или лососем в собственном соку), 1 лимон, 3 ст. ложки оливкового масла, 50 г каперсов (можно заменить маринованной сливой), соль, перец, 5–6 маслин.*

Телятину отварить в подсоленной воде с луком, сельдереем и морковью в течение 40–45 минут, извлечь из бульона, охладить.

Миксером взбить тунца, каперсы, сок лимона, оливковое масло, посолить, поперчить.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо, на каждый ломтик выложить соус из тунца, украсить ломтиками лимона и маслинами.

РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЯЙЦОМ

➢ *500 г мясного фарша, 3 яйца, 100 г белого батона, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки любой мелко нарезанной зелени, соль, черный молотый перец, панировочные сухари, жир.*

Батон намочить в воде или молоке, отжать. Репчатый лук натереть на мелкой терке, зелень измельчить. Мясной фарш тщательно перемешать с батоном, луком, зе-

ленью, 1 яйцом. Заправить солью, черным молотым перцем. Можно добавить 2 дольки растертого с солью чеснока, красного молотого перца, майорана.

На смоченной водой разделочной доске оформить прямоугольник, посередине положить сваренные вкрутую 2 яйца, свернуть рулет, обвалять в панировочных сухарях, положить на смазанный жиром противень и жарить в прогретой духовке около 50 минут, периодически поливая образовавшимся в процессе выпечки соусом или сбрызгивая водой. Остывший рулет разрезать на куски толщиной $1^1/_2$ см.

РУЛЕТ ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ

➢ *$1-1^1/_2$ кг свиной грудинки, 2 моркови, луковица, 1 лавровый лист, 12 горошин перца, соль.*

Нетолстую свежую свиную грудинку обмыть, осушить чистой салфеткой, надрезать пленку и удалить ребра, посыпать солью, молотым перцем, свернуть рулетом (кожей кверху) и крепко перевязать ниткой или шпагатом.

Рулет положить в кастрюлю, залить горячей водой, положить очищенную морковь, лук, лавровый лист, горошины перца. Кастрюлю накрыть, варить 2—3 часа. К концу варки посолить, затем придавить рулет грузом и дать остыть в том же бульоне.

Перед подачей на стол удалить нитки, нарезать ломтиками толщиной 1 см и положить на круглое блюдо рядами или в форме венка так, чтобы каждый кусок закрывал треть другого.

МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ В ТЕСТЕ

➢ *$1^1/_5-1^1/_3$ кг говяжьего филе, 1/2 кг слоеного теста, 100 г сырой грудинки ломтиками, 1 яйцо, 1—2 ст. ложки бренди или спирта, 3 ст. ложки оливкового масла, 30 г сливочного масла, горчица, соль, перец.*

Филе обжарить со всех сторон в сме́си масла, полить бренди и поджечь. Посолить, поперчить, оставить в полученном соке.

Тесто раскатать толщиной 1/5—1/3 см. Мясо извлечь из сока, дать стечь, всю поверхность смазать тонким слоем горчицы и обернуть ломтиками грудинки. Выложить в центр теста, соединить плотно края, поместить на противень швом вниз. Украсить тонкими полосками теста, смазать желтком и запекать минут 20 при температуре 200 °С и затем 20—25 при 170 °С.

Готовое филе слегка охладить, нарезать ломтиками.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

➢ *1 говяжий язык (1/5—1/3 кг), 4—5 помидоров, 4 луковицы, 1 лавровый лист, перец молотый и горошком, 1/2 ч. ложки гвоздики, 2 моркови, по 1/2 пучка петрушки и сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка каперсов, 3—4 веточки базилика, соль, сахар.*

Язык промыть, очистить от жира и пленок, залить кипящей водой, добавить перец, 1—2 луковицы, лавровый лист, гвоздику, соль и варить на медленном огне до готовности (1,5—2 часа). За 30 минут до окончания варки добавить морковь и рубленую зелень.

Язык вынуть, остудить под холодной водой, удалить кожу и срезать остатки жира и желез. Нарезать ломтиками и положить на 2—3 минуты в доведенный до кипения отцеженный бульон.

2 луковицы и чеснок очистить, мелко порубить, обжарить в масле. Томаты ошпарить, снять кожицу, нарезать кубиками, добавить к луку. (Можно использовать консервированные помидоры.) Тушить 10—15 минут, протереть через сито, добавить рубленый базилик и каперсы, приправить солью, сахаром, перцем. Язык выложить на блюдо веером и полить середину соусом, оставшийся соус подать отдельно.

ТЕЛЯТИНА В МАЙОНЕЗЕ

➢ *700 г телятины (фрикандо), по 1 моркови, сельдерея, лука, 3–4 дольки чеснока, соль, перец, 200 г майонеза, 1 пучок зеленого салата.*

Приготовить отвар из овощей и $1^1/_2$ л воды. Мясо промыть, надрезать вдоль волокон, оставив неразрезанным $1^1/_2$–2 см, разложить пласт и отбить, чтобы получился тонкий слой. Натереть чесноком, растертым с солью и перцем, свернуть рулетом, завернуть в салфетку, обвязать шпигатом, положить в кипящий бульон, варить около $1^1/_2$ часов. Оставить в бульоне до охлаждения. Нарезать ломтиками.

Выложить на листья салата, залить майонезом.

КУРИЦА В МАЙОНЕЗЕ

1 курица, 1 луковица, 1 морковка, 1 петрушка, 2 лавровых листа, 4 горошины перца, 2 картофелины, 2 огурца, 3 яйца, 3 морковки, 400 г майонеза, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка желатина, соль по вкусу.

Вскипятить $1^1/_2$ л воды с кореньями, луком и пряностями. Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу положить в отвар и варить до готовности. Остудить в отваре. Желатин развести в 1/2 стакана воды или холодного отвара, поставить на середину горячей плиты между конфорками, чтобы он растворился. Майонез выложить в миску и растереть с сахаром. Соленые огурцы, вареные овощи и яйца нарезать кубиками, добавить горошек, перемешать с половиной майонеза и разложить на блюде. Остуженную курицу разрезать на порции. Осторожно вынуть из нее кости и положить куски курицы на блюдо. Майонез смешать с растворенным желатином, поставить в холодную воду и взбивать венчиком до образования пены. Залить им сверху ломтики курицы, украсить зеленью. До подачи держать в холодильнике.

РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ

➢ *300 г курицы или 340 г цыпленка.*
➢ *Для приправы: 10 г аджики, 1 г черного молотого перца, 1 ст. ложка измельченной зелени кинзы, 10 г кулинарного жира, 1 г соли; 30 г кулинарного жира для жарки рулета.*

Мякоть курицы (с кожей) отбить, натереть приправой, свернуть в виде рулета, перевязать, уложить швом вниз на разогретую с жиром сковороду и жарить; довести до готовности в жарочном шкафу. Готовый рулет охладить, нарезать ломтиками (по 3—4 на порцию) и гарнировать свежими, солеными, маринованными или вареными овощами.

Для приправы чеснок растереть с солью, добавить аджику, черный молотый перец, мелко нарезанную кинзу и перемешать.

ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ С ЖЕЛЕ ИЗ МАДЕРЫ

➢ *750 г грудки индейки, 200 г шампиньонов, 4 мелких луковицы, 1 ст. ложка свеженатертого имбиря, тертая цедра 1 лимона, корица и гвоздика на кончике ножа, по 2 ст. ложки сливочного масла и сметаны, 60 мл коньяка, 1 яйцо, 2 пучка купыря (или любистока, или фенхеля), соль, перец, 2 стакана куриного бульона, 1 ст. ложка (25 г) желатина, 1/2 стакана мадеры.*

Половину мяса нарезать полосками, посолить, поперчить и замариновать в коньяке на 3—4 часа. Вторую половину крупно нарезать, посолить, завернуть в фольгу, положить в морозильную камеру на 30 минут.

Лук и грибы мелко нарезать, обжарить в масле, посолить, поперчить, добавить сметану и слегка уварить.

Подмороженное мясо измельчить миксером до пюре, добавить яйцо, грибную массу и нарубленный купырь,

добавить маринованные полоски мяса, перемешать и выложить в смазанную жиром паштетную форму, прикрыть фольгой, смазанной жиром. Запекать в разогретой духовке на водяной бане около 1 часа при 180—190 °С.

Холодный куриный бульон процедить и подогреть. Замоченный и отжатый желатин распустить в подогретом бульоне, добавить мадеру.

Охлажденный паштет залить желе, украсить листьями купыря, кольцами красного сладкого перца.

Паштет хранится в холодильнике 5—6 дней.

КУРИЦА ТЕЛЬНАЯ (ФАРШИРОВАННАЯ)

➢ *1—1 1/5 кг курицы, 2/5—1/2 кг нежирной свинины, 1/5 кг шпика, 1/5 кг языка, 2 яйца, 1 стакан молока, молотый перец, мускатный орех, соль.*

У промытой и обсушенной курицы разрезать мякоть со стороны спинки до костей и осторожно снять ее вместе с кожей со всей тушки, стараясь не повредить кожу. Мякоть тушки отделить от кожи и отбить в тонкие пласты. Кожу положить на мокрую салфетку, на нее уложить в виде батона отбитую мякоть и фарш. Батон плотно завернуть в кожу, затем в салфетку, края которой завязать и перевязать в 2—3 местах шпагатом (как колбасу).

Фарш приготовить следующим образом: свиной шпик, мякоть нежирной свинины и обрезки мякоти курицы промолоть в мясорубке; все хорошо вымешать, добавить яйца, молоко, соль, молотый перец и мускатный орех; в готовый фарш добавить нарезанные кубиками вареный язык и шпик.

Готовые батоны положить в кастрюлю, сотейник или котел, залить холодным бульоном, сваренным из костей курицы, добавить лук, коренья, довести до кипения и варить, закрыв крышкой, почти без кипения около 1,5—2 часов. По достижении готовности салфетка отстает от курицы. После этого фаршированную курицу охладить

до 30–40 °С в этом же бульоне, вынуть и положить под легкий пресс в холодильник до полного охлаждения. Остывшую фаршированную курицу развернуть, нарезать кружочками и подать с гарниром из соленых или маринованных огурцов, маринованных слив.

Сверху изделие можно посыпать рубленым желе или залить еще не застывшим светлым желе и охладить.

Отдельно подать в соуснике хрен со сметаной или майонез с рублеными корнишонами.

БУТЕРБРОДЫ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И ТВОРОГОМ

➢ *8 ломтиков хлеба, 300 г взбитого со сметаной творога, 250 г плавленого сыра, 2 яйца, 1 огурец, 50 г консервированного красного перца или помидоров, зелень петрушки или зеленый лук.*

Взбитый со сметаной творог выложить в корнетик с зубчатой трубочкой и нанести смесь по краям кусочков хлеба. Сыр нарезать ломтиками и разложить на хлебе (резать увлажненным ножом-пилкой).

Украсить огурцами, ломтиками вареного яйца, квадратиками красного перца или дольками помидоров и веточкой зелени петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И СЫРОМ

➢ *400 г хлеба, 280 г языка, 120 г сыра, 120 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г корнишонов, немного муки, сухарей, соль, перец по вкусу.*

Язык отварить до мягкости, вынуть из отвара, промыть холодной водой и сразу же очистить от кожи, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, яйце и сухарях. Затем поджарить в горячем сливочном масле. После этого ломтики батона намазать смесью тертого сыра и сливочного масла, сверху положить ломтики охлажденного языка, для пикантности добавить кусочки соленых корнишонов.

БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ ТВОРОГА И СЫРА

➢ *Ломтики белого хлеба, 250 г творога, 100 г сыра, 1 огурец, 2–3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка тмина, красный молотый перец, соль по вкусу.*

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с творогом и майонезом, добавить перец, тмин и соль по вкусу, вымешать в пышную массу. Хлеб намазать пастой, украсить кружочками огурца.

«ВИЗИТ В ЛОЗАННУ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 300 г брынзы, 150 г сливочного масла, 3 дольки чеснока, пучок укропа или петрушки, перец по вкусу.*

Брынзу порезать на мелкие кусочки и залить кипятком на 10 минут. После этого откинуть кусочки брынзы на сито и переложить на тарелку. Затем добавить взбитое масло, рубленый чеснок, перец. Хорошо перемешать. Поставить паштет в холодильник на 2–3 часа. Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

Готовые бутерброды можно подавать к столу.

«ОСТАТКИ ПРОШЛОГО»

➢ *8 ломтиков хлеба, сливочное масло, 100 г любого сыра, 100 г студня, 2 помидора, горчица и соль по вкусу.*

Намазать маслом хлеб. На каждый ломтик положить кусочек сыра, затем слой горчицы, кусочек студня, помидора. Посолить.

Готовые бутерброды можно подавать к столу.

«ВЕРСАЛЬСКОЕ ЛАКОМСТВО»

➢ *8 ломтиков хлеба, 120 г сливочного масла, 100 г сыра, черный перец, 1 ст. ложка сметаны, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки сахара.*

Добавить в сметану соль, сахар и перец. Все тщательно перемешать. Сыр натереть на терке, затем смешать его с мягким маслом. Добавить приготовленной сметаны. Полученную смесь взбить миксером или вручную.

Намазать соус на ломтики хлеба и разложить бутерброды на тарелке.

«ПАРОХОДИКИ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 150 г сыра, 4—5 листьев салата, 2 помидора (или огурца), сливочное масло, соль по вкусу.*

Хлеб намазать маслом. На каждый ломтик положить лист салата, на салат — кусочек сыра, сверху — кусочек помидора. Посолить.

Готовые бутерброды можно подавать к столу.

БУТЕРБРОДЫ СЫРНЫЕ С ОВОЩАМИ

➢ *8 ломтиков хлеба, 400 г взбитого со сметаной творога, 200 г голландского сыра, 80 г плавленого сыра, 2 яйца, 1 огурец, красный стручковый перец, зелень петрушки.*

Взбитый творог нанести на ломтики хлеба. Тонкие ломтики голландского сыра свернуть в виде фунтиков и положить на приготовленный хлеб. Добавить дольки плавленого сыра, ломтики сваренных вкрутую яиц, огурцов, кусочков красного перца.

Бутерброды украсить зеленью петрушки, зеленым луком или качанным салатом.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, С РЕДЬКОЙ ИЛИ РЕДИСОМ

➢ *4 ломтика пшеничного хлеба, 70 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 4 шт. редиса, 1 ч. ложка рубленого укропа.*

Мелко порубить редис (3 шт.) и перемешать с сыром и маслом. Полученной смесью намазать ломтики хлеба; затем украсить бутерброд ломтиками редиса, сверху посыпать рубленым укропом.

БУТЕРБРОДЫ С ЛИСТЬЯМИ СВЕКЛЫ И БРЫНЗОЙ

➢ *4 ломтика пшеничного хлеба, 2 ст. ложки рубленных свекольных листьев, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка натертой брынзы, 4 веточки укропа.*

Смешать сливочное масло с натертой на терке брынзой. Затем добавить рубленые молодые листья свеклы. Массу перемешать.

На ломтики хлеба уложить полученную смесь и украсить веточками укропа.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И ТОМАТНЫМ ПЮРЕ

➢ *100 г плавленого сыра, 2 ст. ложки томатного пюре, 4 ст. ложки пюре из паприки (1 кислое яблоко), хлеб.*

Смешать плавленый сыр с томатным пюре или пюре из паприки, затем заправить все тертым яблоком. Или натереть твердый сыр, добавить к нему сметаны или молока, приправы. Покрыть приготовленной смесью ломтики хлеба.

«ЯДЕРНАЯ АТАКА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 150 г сыра, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 4 редиски, соль по вкусу.*

Намазать хлеб маслом, сверху положить кусочек сыра. Редис нарезать кружочками, посолить. Затем их положить на сыр, рядом — немного ядер орехов.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, ЯБЛОКАМИ И ХРЕНОМ

➢ *4 ломтика хлеба, 100 г плавленого или 80 г твердого сыра, 1 ст. ложка сметаны, 1 кислое яблоко, 1 ч. ложка хрена, лимонный сок.*

К плавленому или натертому твердому сыру, смешанному со сметаной, добавить тертое яблоко и тертый хрен и всю массу заправить лимонным соком. Намазать ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ БРЫНЗЫ И ПОМИДОРОВ

➢ *250 г брынзы, 1—2 помидора, 1 луковица; лимонный сок 1/4 лимона, 1/2 стакана подсолнечного масла, 1 стручок печеного перца, черный и красный перец по вкусу, 1 вареная морковь, 1 соленый огурец, хлеб.*

Брынзу хорошо растереть деревянной ложкой с очищенными и мелко нарезанными помидорами, луком, натертым на мелкой терке, лимонным соком и, по желанию, стручком мелко нарезанного печеного перца. Затем добавить черный и красный молотый перец. Полученную икру намазать на хлеб и украсить кружочками вареной моркови, соленого огурца.

БУТЕРБРОДЫ С БРЫНЗОЙ И САРДИНАМИ

➢ 2 булочки, по 60 г сливочного масла и брынзы, 1/2 банки сардин, перец, соль по вкусу, 1/2 луковицы, 1/2 лимона, 1 яйцо, петрушка, ягоды клюквы.

Растереть масло, брынзу с сардинами. К ним добавить натертый лук, перец, соль по вкусу, лимонный сок. Все хорошо перемешать. Если масса густая, можно влить масло из сардин.

Из ломтиков булки вырезать кружочки и на каждом выложить пирамидкой массу. Одни бутерброды украсить сваренным вкрутую яйцом, другие — кусочками лимона, листиками петрушки или ягодами клюквы.

БУТЕРБРОДЫ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И ТЫКВОЙ

➢ 4 ломтика хлеба, 50 г плавленого сыра, 70 г сливочного масла, 50 г тыквы, 4 веточки петрушки, молотый перец.

Нарезать тыкву, отварить в собственном соку до готовности и протереть через сито. Растереть масло с плавленым сыром, затем добавить пюре из тыквы, молотый перец. Полученную массу тщательно перемешать, потом намазать на ломтик хлеба, украсить веточками петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, КОРЕЙКОЙ, ПОМИДОРАМИ И САЛАТОМ

➢ 450 г хлеба, 180 г сыра, 2 помидора, 50 г салата, 180 г корейки.

На нижний слой хлеба положить ломтики швейцарского сыра и поджаренного бекона или корейки, а на верхний — ломтики томатов и листочки салата.

БУТЕРБРОДЫ «ДОМИНО»

➢ Пшеничный хлеб, 150 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, зеленый лук, зерна граната.

Нарезать хлеб ломтиками прямоугольной формы, затем смазать маслом и на каждый ломтик положить тонкий кусочек сыра. На середину бутерброда положить перо зеленого лука, разделив его на две половины, а зернами граната обозначить «очки» домино.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ТМИНОМ

➢ 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г жирного творога, 1 ч. ложка мелко нарубленной зелени, тмин на кончике ножа, соль по вкусу.

Тмин залить кипящей водой и оставить на 20—25 минут. Затем воду слить. Творог перетереть через сито, добавить тмин, соль, нарезанную зелень. Все перемешать. Приготовленную массу уложить на ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С МАСЛЯНО-ТВОРОЖНЫМ ПАШТЕТОМ

➢ 8 ломтиков черного хлеба, 400 г твердого сыра, 50 г репчатого лука, 50 г горчицы, 4 яйца, 400 г масляно-творожного крема, помидоры для украшения.

Приготовление масляно-творожного крема: 150 г сливочного масла смешать с 250 г творога. Тщательно перемешать, доведя до однородной массы.

На ломтики хлеба нанести масляно-творожный крем с помощью корнетика с зубчатой трубочкой, натереть сыр, посыпать мелко нарезанным луком, добавить ломтик сваренного вкрутую яйца, которое сбрызнуть горчицей. Украсить бутерброды можно дольками помидоров.

БУТЕРБРОДЫ ИЗ КОПЧЕНОГО ПАШТЕТА И ОВОЩЕЙ

➢ *8 ломтиков хлеба, 300 г копченого паштета, 100 г копченого колбасного сыра, 1 небольшой свежий огурец (или 2 маринованных огурца), 1 помидор, зелень петрушки.*

На ломтики хлеба намазать паштет. Нарезать тонкими ломтиками колбасный сыр, выложить его на хлеб, украсить огурцом или дольками тонко нарезанного свежего огурца, ломтиками помидора или зеленью петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ВИШНЕВЫМИ ЛИСТЬЯМИ

➢ *4 ломтика хлеба, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки жирного творога, 3 ст. ложки рубленых молодых листьев вишни, 4 веточки укропа.*

Смешать сливочное масло с протертым творогом. Добавить листья вишни. Полученную массу взбить, уложить ее на ломтики хлеба.

Украсить бутерброды веточками укропа.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ТЕРТЫМ РЕДИСОМ

➢ *8 ломтиков хлеба, 150 г сливочного масла, 250 г творога, 1 пучок редиса, 1 пучок зеленого лука, 50 г сметаны, перец и соль по вкусу, укроп.*

Вымыть редис, натереть его на крупной терке. Перемешать полученную массу с творогом, мелко нарезанным луком. Посолить, заправить сметаной. Ломтики хлеба намазать маслом, затем — приготовленной массой. Сверху посыпать бутерброды нарезанным укропом.

БУТЕРБРОДЫ «МОЗАИКА»

➢ *160 г хлеба, 200 г брынзы, 100 г сливочного масла, тмин или перец душистый, 2 стручка красного перца, 80 г соленых огурцов или маслины.*

Измельчить на терке брынзу, затем перемешать с растертым маслом, толченым тмином или перцем. Смесь взбить, добавить мелко нарезанный перец и еще раз перемешать. Полученную массу намазать на ломтики хлеба и украсить ломтиками огурца или маслинами.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ВЕТЧИНОЙ

➢ *100 г творога, 100 г сливочного масла, 200 г ветчины, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 помидора, 4 ст. ложки майонеза, соль по вкусу, хрен, 8 ломтиков хлеба.*

Творог посолить по вкусу, размять и растереть со сливочным маслом. Смазать ломтики хлеба приготовленной массой. На каждый ломтик положить кусочек ветчины, свернутый рулетиком. Рядом с ветчиной положить дольки яйца и смешанный с майонезом хрен. Хрен можно заменить дольками помидоров или огурцов.

БУТЕРБРОДЫ ТВОРОЖНЫЕ С СЕЛЬДЬЮ

➢ *10 ломтиков хлеба, 300 г творога, 100—150 г сельди, 1 яйцо, сливочное масло.*

Тонкие ломтики хлеба намазать маслом. Приготовление паштета: творог смешать с яйцом, порезанным репчатым луком и сельдью. Тщательно растереть вилкой до получения однородной массы. Затем эту массу можно пропустить еще через мясорубку.

Ломтики хлеба, предварительно смазанные сливочным маслом, смазать приготовленным паштетом.

БУТЕРБРОДЫ С ЗАЛИВНЫМ САЛАТОМ ИЗ ОГУРЦОВ

➢ *8 ломтиков хлеба, 3/4 ст. ложки порошка желатина, 2 1/2 стакана воды, 3/4 ст. ложки лимонного сока, 5 свежих огурцов, 100 г сладкой творожной массы, 2 ст. ложки молока, 15 г листьев салата, соль по вкусу.*

Порошок желатина всыпать в холодную воду (1/2 стакана воды), дать постоять 30 минут. Вскипятить в кастрюле 2 стакана воды, влить в нее подготовленный желатин. Дать ему полностью раствориться. Затем все процедить. Охладить до 35–40 °С. Добавить лимонный сок, свежие огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, и соль. Тщательно перемешать. Разлить полученную смесь в металлическую форму и охладить до полного затвердения желе. После этого выложить его на смазанные маслом ломтики хлеба, покрытые зелеными листьями салата. В творожную массу добавить молоко. Взбить массу до пышности. Приготовленной массой покрыть готовое желе-салат. Бутерброды готовы к употреблению.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОЖНЫМ САЛАТОМ

➢ *8 ломтиков хлеба, 5–6 ст. ложек молока, 200 г жирного творога, соль по вкусу, 1 репа, 1 сельдерей, по 25 г рубленой зелени петрушки, укропа, лука-порея, 20 г листьев салата, сок 1 лимона, сливочное масло.*

Жирный творог перемешать в однородную массу с молоком и солью. Репу потереть на терке, мелко порезать сельдерей, зелень петрушки, лук-порей, укроп. Все эти компоненты добавить к творожной массе. Тщательно перемешать. Выложить полученную массу на ломтики хлеба, покрытые сливочным маслом и листьями салата, политыми лимонным соком.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ВАРЕНОЙ СВЕКЛОЙ

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г творога, 1 небольшая свекла, соль по вкусу, тмин, 100 г сметаны.*

Свеклу сварить, очистить и натереть на терке. Смешать с растертым творогом, заправить солью и тмином. Намазать полученную массу на ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ И ЧЕСНОКОМ

➢ *4 ломтика хлеба, 150 г творога, 1–2 дольки чеснока, 2 ст. ложки твердого сыра, соль по вкусу, 1/2 стакана взбитых сливок.*

Творог растереть, добавить чеснок, сливки, сыр и соль. Намазать ломтики хлеба этой смесью.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОЖНЫМ ПАШТЕТОМ И САРДИНАМИ

➢ *12 ломтиков батона, 250 г творожного паштета, 1 банка сардин, 50 г консервированных огурцов, 1 лимон, зелень петрушки.*

На ломтики батона нанести вилкой паштет, сверху положить сардину, украсить огурцами, кусочками лимона и зеленью петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ

➢ *200 г творога, 100 г сливочного масла, 200 г отварного языка, 10 ломтиков хлеба, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.*

Творог растереть со сливочным маслом, посолить по вкусу. Приготовленной массой смазать ломтики хлеба, сверху уложить кусочки отварного языка. Украсить бутерброды зеленью петрушки.

«ВИДЕНИЕ»

➢ *8 ломтиков хлеба, сливочное масло, 100 г творога, 3 консервированные шпроты, перец, соль и зелень по вкусу.*

Растереть творог с маслом до получения однородной массы. Шпроты измельчить и добавить в масло, поперчить, посолить. Хорошо перемешать. Намазать полученной смесью ломтики хлеба и украсить их зеленью.

«АРОМАТ ВОСТОКА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г творога, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана измельченного мускатного ореха, соль и перец по вкусу.*

Творог смешать со сметаной, добавить мускатный орех, еще раз хорошо перемешать. Полученную смесь поставить в холодильник на 2–3 часа.

Готовой массой намазать ломтики хлеба.

«АЛЬПИЙСКАЯ ТАЙНА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 300 г творога, 1 пучок укропа, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, 3 дольки чеснока, соль по вкусу.*

Положить творог в миску. Вбить туда яйцо. Чеснок истолочь с солью, добавить в творог. Влить сметану. Все тщательно перемешать. Мелко порубить зелень, добавить ее в паштет. Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ПОМИДОРОМ

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г творога, 2 свежих помидора или 1 ст. ложка томатного пюре, соль по вкусу, 1 ст. ложка сметаны или молока, 1/4 луковицы.*

Творог хорошо растереть, в него добавить измельченные помидоры или томатное пюре. Если смесь получится слишком густая, добавить сметаны или молока. Посолить. По вкусу добавить тертый лук. Намазать приготовленную массу на ломтики хлеба.

«ТЕЧЕНИЕ РЕЙНА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 200 г вареной колбасы, 150 г сыра, 100 г сливочного масла; 1 ст. ложка томатного соуса, соль, перец, сахар, горчица по вкусу.*

Колбасу и сыр пропустить через мясорубку. Затем мелко порубить яйца. Смешать их с колбасой и сыром. Добавить масло, томатный соус, соль, перец, горчицу, сахар. Все хорошо перемешать или взбить миксером.

Готовый паштет намазать на ломтики хлеба и украсить зеленью.

«ГАМБУРГСКАЯ ЖИЗНЬ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 200 г ветчины, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка рубленой зелени, 1/2 стакана сметаны, 1/4 ложки тертого мускатного ореха, черный молотый перец по вкусу.*

Ветчину пропустить через мясорубку. Добавить горчицу, зелень, сметану, мускатный орех, перец. Перемешать. Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

«БАВАРСКИЙ СЮРПРИЗ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г ветчины, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 ч. ложки горчицы, зелень петрушки, укропа по вкусу.*

Ветчину пропустить через мясорубку, смешать ее с мягким маслом.

Затем добавить сметану, горчицу. Все тщательно перемешать.

Готовое масло намазать на ломтики хлеба. Бутерброды разложить на тарелке и украсить зеленью.

«ПОРОСЯЧИЙ ВОСТОРГ»

➢ *1 лимон, 8 ломтиков хлеба, 200 г свиной печени, 1 небольшая луковица, 1 корень петрушки, 150 г сливочного масла, 1 ч. ложка коньяка, 50 г шпика, 1/2 ч. ложки сахара, 1/2 стакана воды, соль и перец по вкусу.*

Разрезать на маленькие кусочки печень и шпик. Затем переложить их в кастрюлю, добавить воды, соль, перец, мелко рубленную петрушку, лук и тушить до готовности.

Остывшую массу пропустить через мясорубку, влить лимонный сок, добавить сахар, взбитое масло. Хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать хлеб.

«ДЕРЕВЕНСКОЕ УГОЩЕНИЕ»

➢ *8 ломтиков хлеба, сливочное масло, 8 ломтиков ветчины, редька, 3 ст. ложки сметаны.*

Вымыть редьку, почистить и натереть на терке. Затем смешать ее со сметаной. Ломтики хлеба намазать маслом. На каждый кусочек положить ветчину и редьку со сметаной.

«РЕЦЕПТ ПЛЕМЕНИ МАЙЯ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка творога, 1 ст. ложка томатной пасты, соль по вкусу, щепотка молотого красного перца.*

Масло взбить, к нему добавить томатную пасту, творог, соль, перец. Все перемешать так, чтобы не осталось комочков творога.

Готовую массу намазать на ломтики хлеба.

«ДЛЯ ТЕБЯ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 200 г вареного мяса, 1 яблоко, 1 свекла, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 ст. ложки сметаны, 1/4 вареной свеклы, соль и перец по вкусу.*

Пропустить мясо через мясорубку. Затем натереть на крупной терке свеклу и яблоко. Мелко порубить лук и яйца. Все тщательно перемешать. В приготовленную смесь добавить сметану, посолить, поперчить. Все хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ТРАВАМИ КОЛБАСНО-ОВОЩНЫЕ

➢ *2 кусочка ржаного хлеба, 1 ст. ложка мелко нарезанной кубиками вареной колбасы, 1 ч. ложка натертой на мелкой терке моркови, 1 ч. ложка измельченных листьев подорожника, 1 ч. ложка сметаны.*

Смешать вареную колбасу с натертой сырой морковью, измельченными листьями подорожника, приправить сметаной и красиво уложить на кусочки хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И ЯЙЦАМИ

➢ *6–8 ломтиков белого хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г печени трески, 2 яйца, зелень петрушки.*

Ломтики белого пшеничного хлеба намазать маслом. Сверху положить печень трески и покрыть кружочками сваренных вкрутую яиц. Украсить веточками петрушки.

БУТЕРБРОДЫ «ЦВЕТОЧКИ»

➢ *1 булка хлеба, 200 г вареной колбасы, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 40 г зеленого лука, 25 г сметаны, по 75 г огурцов, помидоров, сладкого стручкового перца, соль по вкусу.*

Нарезать ломтиками булку. Затем намазать маслом. Сваренные вкрутую яйца крупно порубить, добавить нарезанный лук. Все посолить и перемешать со сметаной. Тонкие кружочки колбасы надрезать в нескольких местах и положить в горячий жир. Кружочки «свернутся в цветочек». Охладить их. Затем наполнить приготовленной начинкой из яиц и положить на ломтики хлеба. Украсить нарезанным соломкой свежим соленым огурцом, полукольцами перца или дольками помидоров.

«БАДЕН-БАДЕН»

➢ *8 ломтиков хлеба, 200 г говяжьей печени, 100 г сливочного масла, 100 г копченого шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль и перец по вкусу, 1 шт. гвоздики, 1/2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонного сока.*

Печень и шпик разрезать на маленькие кусочки. Переложить их в кастрюлю. Затем добавить воды, соль, пе-

рец, гвоздику, петрушку, мелко рубленную морковь. Все тушить до готовности.

Остывшую массу пропустить через мясорубку. Влить лимонный сок, добавить сахар, взбитое масло. Все хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

«ФРАНКФУРТ-НА-МАЙНЕ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 200 г вареной или жареной говядины, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 100 г сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.*

Пропустить говядину через мясорубку. Мелко порубить лук и добавить мясо. На разогретой сковороде растопить масло, положить говядину, лук. Все поджарить, вбить 1 яйцо, добавить сметану, соль. Перемешать. Жарить 1–2 минуты.

«ВЕТЕР С ЗАПАДА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 4–5 маринованных грибов, 200 г копченого окорока, 100 г вареного сельдерея, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны.*

Окорок пропустить через мясорубку. Грибы и сельдерей мелко порубить и добавить к окороку. Туда же положить сметану, мягкое сливочное масло. Все хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

«ПРИНЦ ДАТСКИЙ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 350 г жаркого, 2 яблока, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 ст. ложки сливочного масла, 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха, соль, молотый перец по вкусу.*

Мясо, лук, яблоко пропустить через мясорубку. К ним добавить мелко нарубленные яйца, мускатный орех, перец, соль и взбитое масло. Хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ, МАЙОНЕЗОМ И ОВОЩАМИ

➢ *200 г хлеба, 200 г ветчины, 100 г майонеза, по 80 г соленых огурцов, вареной моркови или свеклы.*

Намазать ломтики хлеба смесью рубленой ветчины с майонезом. Украсить бутерброды кружочками огурца, моркови или свеклы.

БУТЕРБРОДЫ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ

➢ *50 г хлеба, 15 г сливочного масла, 50 г копченого угря, 1 крутое яйцо, лимон и зелень петрушки для украшения.*

Очистить копченого угря от кожи, отделить от хребта, нарезать его косыми кусочками и уложить на смазанные сливочным маслом ломтики хлеба. Украсить яйцом, лимоном и зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ

➢ *200 г филе сельди, 2–3 помидора или соленых огурца, $2^1/_2$ ст. ложки майонеза, 1 вареное яйцо.*

Филе сельди уложить вдоль на приготовленные ломтики батона с одной стороны, с другой положить густой майонез. В середине уложить тонкие кружочки яйца. Украсить бутерброды ломтиками помидоров или огурцов. Каждый ломтик батона разрезать поперек на 6–8 бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСНЫМИ «МИСОЧКАМИ»

➢ *250 г толстой колбасы, 250 г вареной свеклы, 50 г маргарина, корень хрена, 2 яблока, 2 ст. ложки растительного масла, сахар, зелень петрушки, лимонная кислота, соль по вкусу, хлеб.*

Очистить свеклу, яблоки и хрен, натереть их на крупной терке, заправить солью, сахаром, лимонной кислотой. Затем всю массу полить растительным маслом. Колбасу нарезать со шкурой кружочками 1/2 см. Поджарить ее с одной стороны в очень горячем жиру, чтобы образовались «мисочки». Приготовленный салат положить на хлеб и в каждую колбасную «мисочку». Украсить зеленью петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМ ХЛЕБОМ

➢ *4–6 ломтей белого хлеба, 4–6 ломтей мясного хлеба (200–250 г), 2–3 помидора, листья салата, свежий огурец, укроп, 20 г масла или майонеза.*

Хлеб смазать маслом или майонезом. Затем покрыть его сплошным куском мясного хлеба. Сверху положить лист салата, дольки помидоров и тонкие ломтики огурца. Можно украсить бутерброды веточкой укропа.

БУТЕРБРОДЫ С КИЛЬКОЙ И ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ

➢ *4–6 кусков ржаного хлеба, 20–30 г сливочного масла, 4–5 килек, 100–150 г ливерной колбасы, соленый огурец, помидор и морковь.*

Большой ломоть хлеба смазать маслом, сверху уложить очищенные кильки, полностью покрывая поверх-

ность хлеба. Затем положить на кильки круглые ломтики ливерной колбасы, а между ними — кусочки соленого огурца и помидора или горку тертой моркови.

БУТЕРБРОДЫ С КИЛЬКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

➢ *8 ломтиков хлеба, 3 ч. ложки сливочного масла, 12 килек, 4 ч. ложки нарезанного зеленого лука, 1 вареная картофелина, 1/2 вареного яйца, 2 ч. ложки майонеза.*

Нарезать картофель круглыми ломтиками. На ломтики картофеля положить филе килек, свернутое колечками. Затем в середину колечек насыпать нарезанный зеленый лук, предварительно смешанный с майонезом. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, положить ломтики картофеля с кильками, а сбоку — кусочки вареного яйца.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ И ОВОЩАМИ

➢ *200 г филе сельди, 100 г помидоров или соленых огурцов, 50 г майонеза, яйцо, сваренное вкрутую.*

Приготовить ломтики батона. На них с одной стороны уложить вдоль филе сельди, а с другой положить густой майонез, а в середину — тоненькие кружочки яйца. Украсить ломтиками помидоров или огурцов. Каждый ломтик батона разрезать поперек на 6–8 бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ С САЙРОЙ, ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ И ЛИМОНОМ

➢ *Ломтики белого хлеба, 1 банка сайры, 100 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1 ст. ложка майонеза, листья салата.*

Намазать маслом ломтики батона, масло предварительно растереть с майонезом. Затем бутерброды покрыть листиками салата, на каждый положить ломтик рыбы. Бутерброды украсить половинками кружочков лимона или маринованного огурца.

БУТЕРБРОДЫ «МОРСКАЯ МОЗАИКА»

➢ *4 ломтика хлеба, 1/2 стакана рыбного фарша, 1/2 луковицы, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 1 ст. ложка сметаны, 1 стакан воды, петрушка.*

В кипящую воду положить рыбный фарш. Варить до готовности. Настоять 10–15 минут. Затем заправить сметаной, мелко нашинкованным репчатым и зеленым луком; намазать на хлеб. Бутерброды украсить петрушкой.

«ЗОЛОТО АТЛАНТИКИ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 300 г отварной рыбы, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла.*

Рыбу и лук пропустить через мясорубку. Добавить сухарей и поджарить на растительном масле. Приготовленный фарш выложить на ломтики хлеба. Поставить в духовку на 10 минут.

БУТЕРБРОДЫ С РУБЛЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ И ТЕРТЫМ СЫРОМ

➢ *3 ломтика хлеба, 2 соленые сельди, треть булки без корки, 2 яйца, 1 антоновское яблоко, 1–2 головки репчатого лука, 1–2 ст. ложки растительного масла, 50 г сыра, соль по вкусу, молотый перец и сахар.*

Вымочить сельдь. Филе этой сельди порубить вместе с луком и яйцами, сваренными вкрутую. Затем добавить

черствый хлеб, предварительно замоченный в уксусе, натертое яблоко, растительное масло, соль по вкусу, сахар, перец. Все тщательно перемешать. Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить горкой рубленую сельдь и посыпать тертым сыром.

«СЕВЕРНОЕ МОРЕ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 1 банка рыбных консервов в томате, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, лимонный сок по вкусу.*

Рыбу размять деревянной ложкой. Затем добавить укроп, лимонный сок. Перемешать. Приготовленным паштетом намазать хлеб.

«ДАРЫ ЧЕРНОГО МОРЯ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 200 г соленой сельди, 200 г сливочного масла, 25 г любых сушеных грибов, 1 помидор, 1 яйцо, зелень.*

Рыбу разделать, нарезать маленькими кусочками. Пожарить грибы, добавить в рыбу. Туда же положить сливочное масло. Затем хорошо перемешать. Яйцо и помидор порезать кружочками. Приготовленной селедочной массой намазать ломтики хлеба. Сверху положить дольки помидора и яйца. Бутерброды украсить зеленью.

«ШЕРВУДСКИЙ ЛЕС»

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 небольшой пучок петрушки, укропа или зеленого лука, 1 ч. ложка лимонного сока, соль по вкусу, 4 помидора (любые другие овощи).*

Зелень тщательно вымыть. Затем мелко порубить и смешать с мягким маслом. Добавить лимонный сок, соль.

Суп с пельменями

Суп фасолевый

Все перемешать. Из этой смеси сформовать колбаски и положить в холодильник на 2—3 часа.

Готовое масло нарезать кусочками, положить на кусочки хлеба и украсить дольками помидоров.

«ПИВНОЕ РАЗДОЛЬЕ»

➢ *Полбуханки хлеба, 1/4 ч. ложки черного молотого перца, 4 ст. ложки растительного масла, 2 яйца (сваренных вкрутую), 500 г филе соленой сельди, 2 луковицы, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.*

Хлеб разрезать на маленькие ломтики. Каждый ломтик посолить, поперчить, обжарить в растительном масле вместе с мелко рубленным чесноком. Лук порезать кольцами, яйца — кружочками, филе — небольшими кусочками. Каждый ломтик смазать майонезом, затем положить кружок яйца, лук и кусочек рыбного филе.

Эти бутерброды очень хороши к пиву.

«СЛАДКИЕ ПЕРЧИКИ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 500 г филе соленой сельди, 5 сладких консервированных перцев, 1 яйцо, сливочное масло, зеленый лук по вкусу.*

Нарезать перец кольцами или соломкой. Филе сельди, яйцо, лук мелко порубить. На ломтики хлеба положить перец, затем — сельдь. Посыпать яйцом и луком.

БУТЕРБРОДЫ ВИТАМИННЫЕ «СЮРПРИЗ ДЛЯ МУЖА»

➢ *4 ломтика хлеба, 1 стакан измельченной молодой крапивы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 4 веточки петрушки, соль по вкусу.*

Крапиву промыть и измельчить на мясорубке. Затем смешать ее с размягченным сливочным маслом до однородной массы.

Намазать ломтики хлеба, сверху посыпать яйцом, сваренным вкрутую; положить веточки петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ ХРЕНА И ОРЕХОВ

➢ *100 г тертого хрена, 1–2 сваренных яйца, 100 г сметаны, 15 г зеленого лука, 20 г ядрышек грецких орехов, соль по вкусу, сахар и лимонная кислота по вкусу.*

Очистить хрен. Натереть его на мелкой терке, сбрызнуть разведенной лимонной кислотой. Очистить яйца и мелко порубить. Смешать хрен со сметаной, рубленными орехами, яйцами, солью и сахаром — все смешать до консистенции густой сметаны.

Намазать пастой ломтики хлеба, посыпать рубленым зеленым луком.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ ИЛИ КРУТЫМ ЯЙЦОМ И МАЙОНЕЗОМ

➢ *250 г зеленого горошка или 3 вареных яйца, немного рубленой зелени, 3–5 ст. ложек майонеза, соль, сахар по вкусу.*

Выпарить зеленый горошек, остудить его. Затем смешать с густым майонезом, по вкусу приправить солью и сахаром. На приготовленные ломти булки положить толстым слоем горошек, посыпать рубленой зеленью и разрезать поперек на 6–8 бутербродов.

Вместо горошка можно использовать сваренные вкрутую и порубленные яйца, которые необходимо смешать с густым майонезом.

БУТЕРБРОДЫ С ЛУКОМ

➢ *100 г хлеба, 20 г килечного, селедочного или обыкновенного масла, 1–2 луковицы или 50 г зеленого лука, сметана.*

Смазать маслом хлеб. Сверху положить кольца лука или толстый слой рубленого зеленого лука и смазать все сметаной.

БУТЕРБРОДЫ С САЛАТОМ

➢ *3–5 ложек майонеза, 300 г готового зеленого салата с майонезом, 2–3 ст. ложки маринованных грибов, немного рубленой зелени, 1–2 соленых огурца.*

На приготовленные полоски батона или булки положить толстым слоем зеленый салат, полить густым майонезом. Украсить пластинками соленых огурцов, грибами; затем посыпать зеленью и разрезать поперек на 6–8 бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ БОЛГАРСКИЕ

➢ *160 г хлеба, 40 г сливочного масла, 4 кружочка помидора, 1 яйцо или 40 г брынзы, соль по вкусу.*

Намазать маслом ломтики хлеба. Сверху положить нарезанные кружочками помидоры. Посолить. Посыпать сваренным вкрутую яйцом или брынзой.

БУТЕРБРОДЫ «АЙСБЕРГ»

➢ *3 ст. ложки творога, 5 цветков одуванчика и 2 молодых листика одуванчика, 5 ст. ложек кефира или простокваши, соль по вкусу, сахар, 4 ломтика белого хлеба.*

Творог смешать с промытыми и мелко нарубленными цветками и листьями одуванчика, кефиром или простоквашей. Все тщательно перемешать, выложить на ломтик хлеба.

Бутерброды можно украсить цветками одуванчика.

БУТЕРБРОДЫ «ВОСТОЧНЫЕ СТРАСТИ»

➢ *4 ломтика хлеба, по 2 ст. ложки рубленого щавеля и листьев сныти, 1 яйцо, 2 грецких ореха, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу, сахар.*

Промыть щавель, измельчить его с листьями сныти. Сварить вкрутую яйцо. Затем истолочь в однородную массу грецкие орехи. После этого положить в кипящую воду щавель, сныть. Довести до кипения и сразу же снять с огня. Затем охладить зелень в отваре. Слегка ее обсушить, добавить грецкие орехи, рубленое яйцо, растительное масло. Намазать этой смесью ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ ПО-ПОЛЬСКИ

➢ *300 г зеленого салата с майонезом, рубленая зелень, 1 соленый огурец, 50 г маринованных грибов, батон из пшеничной муки.*

Обрезать острым ножом оба конца булки. Затем срезать корки с боков булки, разрезать вдоль на три полоски одинаковой толщины, намазать маслом или маргарином.

На приготовленные полоски батона положить толстым слоем зеленый салат, полить густым майонезом. Украсить все пластинками соленых огурцов, грибами, посыпать зеленью. Разрезать всю булку поперек на 6—8 бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ, БРЫНЗОЙ И ОРЕХАМИ

➢ *160 г хлеба, 80 г свежих помидоров, 40 г брынзы, 20 г сливочного масла и ядер орехов, 4 маслины.*

Порубить орехи. Перемешать их с измельченной брынзой. Ломтики хлеба намазать маслом. Затем положить ломтики помидора, а сверху — рубленые орехи с брынзой. Бутерброды украсить маслинами.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

➢ *Ломтики белого хлеба, 1/4 пол-литровой банки зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 плавленый сырок.*

Нарезать белый хлеб ломтиками. Затем смешать майонез с томатной пастой, сметаной. Намазать приготовленным соусом ломтики хлеба, положить на каждый по 1 ст. ложке салатной смеси, приготовленной из зеленого горошка и плавленого сырка, натертого на крупной терке. Салатную смесь заправить приготовленным соусом.

Готовые бутерброды посыпать рубленым яйцом.

БУТЕРБРОДЫ С МАСЛИНАМИ, ЯЙЦОМ И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

➢ *160 г хлеба, 40 г маслин, 40 г репчатого лука, 1/2 яйца, 20 г растительного масла, перец черный молотый.*

Приготовленные ломтики хлеба намазать массой, приготовленной из маслин, нарезанного лука, сваренного вкрутую яйца, масла и перца.

Готовые бутерброды украсить половинками маслин.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕКОЛЬНОЙ ЗАКУСКОЙ

➢ *Ломтики хлеба, 300 г свеклы, 150 г плавленого сыра, 60 г грецких орехов, зеленый лук, чеснок, соль по вкусу.*

Сварить свеклу. Затем вареную свеклу и сыр натереть на крупной терке. Добавить в эту смесь толченые орехи, измельченный чеснок. Посолить, заправить майонезом и тщательно перемешать. Полученную массу выложить на ломтики хлеба. Украсить зеленью или майонезом.

БУТЕРБРОДЫ С САЛАТОМ ИЗ СЫРОЙ МОРКОВИ

➢ *100 г моркови, 1/2 лимона или 1 ст. ложка клюквенного сока (сахар), 1 ч. ложка майонеза или сметаны, хлеб.*

Натереть морковь на терке. Затем заправить ее лимонным и клюквенным соком. По вкусу добавить немного майонеза или сметаны. Выложить салат на ломтики хлеба. Готовые бутерброды украсить зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С МОРКОВЬЮ И ЧЕСНОКОМ

➢ *2 моркови, 10 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза.*

Отварить морковь. Очистить ее и натереть на средней овощной терке. Затем немного обжарить в масле. В полученную массу добавить мелко нарезанный чеснок, майонез. Все тщательно перемешать. Затем выложить толстым слоем на смазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба.

Готовые бутерброды украсить яйцом.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕКЛОЙ

➢ *160 г ржаного хлеба, 120 г вареной свеклы, 30 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа или 40 г соленых огурцов.*

Свеклу очистить. Нарезать ее тоненькими кружочками. Ломтики хлеба намазать маслом, уложить на них свеклу. Затем посыпать готовые бутерброды зеленью или положить ломтики соленого огурца.

БУТЕРБРОДЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СЕЛЬДЬЮ И ЛУКОМ

➢ *4–6 ломтей ржаного хлеба, 20–30 г масла, 5 вареных картофелин, 100 г филе сельди, лук, стручковый перец или помидор, зелень петрушки и укропа, 120 г сметаны.*

Густо смазать маслом большой ломоть хлеба. Покрыть его кусочками картофеля, на них уложить поперечными рядами нарезанные полосками кусочки сельди. Сверху положить рубленый или нарезанный колечками лук. Полить сметаной, украсить зеленью укропа или петрушки, стручковым перцем или помидорами. Можно приготовить бутерброды без сметаны.

БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ МОРКОВИ И МОРСКОЙ КАПУСТЫ

➢ *100 г морской капусты, 100 г пюре из моркови, 1 ст. ложка сухого молока, 1/2 ч. ложки горчицы, сахар, соль по вкусу, 4 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты.*

Промыть морскую капусту. Выдержать ее в воде 30 минут и трижды отварить (по 15 минут) при соотношении воды и капусты 3:1, каждый раз меняя воду. Подго-

товленную капусту выдержать в слабом растворе уксуса с добавлением соли. Затем откинуть капусту на дуршлаг, дважды пропустить через мясорубку. После этого соединить пюре из морской капусты с морковным пюре. Добавить в эту массу сухое молоко, горчицу, сахар, соль, растительное масло и лимонную кислоту. Полученную пасту тщательно взбить, затем охладить.

Выдавить пасту с помощью кондитерского мешка на ломтики хлеба.

Украсить лимоном и веточками зелени.

БУТЕРБРОДЫ С ПИКАНТНОЙ БАКЛАЖАННОЙ ИКРОЙ

➢ *2 крупных спелых баклажана, 3 головки чеснока, 150 г майонеза, соль по вкусу, зелень, ломтики хлеба.*

Испечь баклажаны, дать им остыть. Затем очистить их от кожуры и мелко порубить. Добавить майонез, соль по вкусу, мелко нарезанный чеснок, все взбить. Полученную икру уложить на ломтики хлеба и посыпать зеленью. Хлеб можно брать поджаренный.

БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

➢ *200 г грибов, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.*

Можно использовать разные грибы: шампиньоны, опята, боровики, подберезовики и т. д. Грибы хорошо промыть, обсушить, нарезать соломкой и обжарить с луком. Затем жареные грибы заправить сметаной, добавить по вкусу соль и специи. Холодную грибную массу положить на ломтики хлеба, украсить маленькими шляпками грибов и зеленью.

Вместо свежих грибов можно использовать сушеные или соленые.

БУТЕРБРОДЫ С САЛАТОМ ИЗ СЫРОЙ КАПУСТЫ

➢ *100 г капусты, 1 ст. ложка кислого сока, 1 ч. ложка сметаны или майонеза, хлеб.*

Нарезать тонкой стружкой свежую капусту. Затем размять, чтобы из нее вышел сок, заправить кислым соком (лимонным или яблочным). В полученную массу добавить немного сметаны или майонеза. Салат красиво выложить на хлеб. Готовые бутерброды украсить зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ

➢ *240 г хлеба, 270 г шампиньонов, по 30 г сливочного масла и маслин, 40 г лимона, 2 яйца, соль по вкусу.*

Посолить шляпки свежих шампиньонов. Затем положить их на смазанный жиром противень и запечь в духовом шкафу. Остывшие грибы мелко нарезать, истолочь и перемешать с растертым маслом. Готовую смесь намазать на ломтики хлеба. Бутерброды украсить дольками маслин, кружочками лимона и мелко рубленными яйцами.

БУТЕРБРОДЫ С ШАМПИНЬОНАМИ И СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ

➢ *200 г маринованных шампиньонов, ржаной хлеб, сливочное масло, 1 вареное яйцо, 1 яблоко, помидоры, зеленый лук, сахар, соль по вкусу.*

Грибы нашинковать. Добавить в них сметану, нарезанный репчатый лук, измельченные яйцо и яблоко. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом и покрыть толстым слоем полученной массы. Украсить кусочками помидоров и зеленью.

БУТЕРБРОДЫ «ДЕЛИКАТЕС»

➢ *50 г любых орехов, 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г отварной курицы, мускатный орех по вкусу.*

Ядра орехов поджарить и перемолоть. Затем вмешать их во взбитое масло или маргарин. Поместить в холодильник, чтобы затвердело. Из полученной массы сделать шарики, которыми украсить бутерброды с отварной курицей. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

➢ *4–6 ломтей черного или белого хлеба, 200 г грибов, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 ч. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, 1 помидор, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковица, соль, перец по вкусу.*

Мелко рубленные грибы с добавлением лука пассеровать в сметане, пока соус не загустеет, заправить солью и перцем. На каждый ломоть нанести масло, толстый слой грибной массы. Сверху положить кружочки помидора, кольца лука, посыпать тертым сыром. Запечь бутерброды в горячей духовке, пока верхний слой не подрумянится.

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ И ТВОРОГОМ

➢ *4–6 ломтей белого хлеба, 4–6 кусков жирной ветчины (грудинки), 80 г творога, 1/3 взбитого яйца, перец по вкусу.*

На хлеб положить ломтик ветчины. Затем покрыть его сверху толстым слоем творога, смешанного со взбитым яйцом. Бутерброды посыпать перцем. Запечь их в духовке.

БУТЕРБРОДЫ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ И КОПЧЕНОЙ КИЛЬКОЙ

➢ *240 г хлеба, 120 г грибов, 30 г сливочного масла, 60 г кильки, зелень петрушки и укропа.*

Пропустить соленые грибы дважды через мясорубку. Ломтики хлеба смазать маслом. На них уложить грибную массу. Сверху положить копченую кильку и шпроты. Украсить бутерброды мелко нарезанной зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ВАРЕНЫМИ ГРИБАМИ И МАЙОНЕЗОМ

➢ *240 г хлеба, 80 г грибов, 70 г майонеза, зелень петрушки и укропа или зеленого лука.*

Отварить белые сушеные грибы. Мелко их порубить. Затем эту массу заправить майонезом, посолить и перемешать. Полученной смесью намазать ломтики хлеба. Украсить мелко нарезанной зеленью.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

➢ *1 батон хлеба, 400–500 г мясного фарша с луком, 1–2 яйца, 100 г сливочного масла, щепотка натертого мускатного ореха, соль и молотый перец по вкусу, немного молока или воды, 150 г сыра.*

Приготовить мясной фарш с луком (как для котлет), добавить взбитые яйца, натертый на мелкой терке мускатный орех, соль и перец по вкусу и немного молока или воды для сочности. Все хорошо размешать и даже взбить. Каждый ломтик хлеба, смазанный маслом, покрыть слоем фарша толщиной $1^1/_2$–2 см. Сверху положить тонкие пласты сыра и поставить в разогретую духовку.

Запекать лучше в верхней части духовки в течение 15–20 минут, до готовности мяса. Если бутерброды передержать в духовке, то фарш получится недостаточно сочным. Добавление мускатного ореха придаст особый вкус мясу, чем оно и будет отличаться от обыкновенной котлеты.

«ЧУДЕСА МАЛЬТЫ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сыра, соль по вкусу.*

В разогретой сковороде растопить масло и поджарить муку. Затем добавить молоко, соль. Довести до кипения и тушить 5 минут.

После этого обжарить хлеб в отдельной сковороде на сливочном масле. Залить обжаренный хлеб приготовленным ранее соусом. Сверху посыпать сыром, запечь в духовке.

«БЛИЗНЕЦЫ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г ветчины, 100 г творога, 1 яйцо, перец по вкусу.*

Взбить яйцо; смешать его с творогом. Порезать ломтиками ветчину.

Положить на каждый ломтик хлеба ломтик ветчины, сверху намазать творогом. Затем переложить бутерброды на сковороду или противень. Запекать в духовке, пока хлеб не подрумянится.

«ОРАНЖЕВЫЕ ОСТРОВА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 2 большие моркови, 100 г сыра, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 помидора, 2 огурца, немного зелени.*

Хлеб обжарить на маргарине с обеих сторон. Сварить морковь, нарезать ее кружочками. Натереть на терке сыр, разогреть его на маргарине с сухарями. Положить на каждый ломтик хлеба несколько кружочков моркови, а сверху на них сыр с сухарями. Бутерброды поставить в духовку на 2–3 минуты.

Готовые бутерброды украсить дольками помидоров и огурцов.

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ И ЯБЛОКАМИ

➢ *4–6 ломтей белого хлеба, 20 г сливочного масла или маргарина, 150 г копченой домашней колбасы, 2 небольших яблока, 1 помидор, немного хрена, ветчинный жир.*

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в масле. Положить на них тоненькие кружочки жареной колбасы. Затем натереть на крупной терке яблоки, обжарить их в ветчинном жиру, добавить хрен и уложить горкой на колбасу. Бутерброды украсить кружочками помидора.

РОТТЕРДАМСКИЕ ЛОМТИКИ

➢ *2 ломтика белого хлеба, масло, горчица по вкусу, 2 тонких ломтика нежирной ветчины, 2 ломтика сыра «Гауда» (или «Костромского»), 2 помидора, красный перец по вкусу, немного зелени петрушки, укропа, зеленого лука.*

Ломтики белого хлеба обжарить. Затем намазать их маслом и слегка горчицей. Положить на каждый ломтик ветчину, сыр и помидор. Посыпать ломтики помидора перцем. Все запечь в духовке. Как только сыр начнет плавиться, бутерброды готовы.

Помидоры посыпать зеленью. Рассчитано на одну-две порции.

«ЯИЧНЫЕ СТРАСТИ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 3 маринованных огурца, 1 луковица. 1/2 банки майонеза, 100 г сыра, соль, перец по вкусу.*

Сварить вкрутую яйца, мелко их изрубить. Порезать лук и огурцы. Перемешать их. Затем добавить яйца, майонез. Все тщательно перемешать.

Положить на каждый ломтик приготовленную смесь. Сверху посыпать тертым сыром. Запечь бутерброды в духовке.

«СПАСЕНИЕ РИМА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы, 4 яйца, 100 г брынзы, 2 ст. ложки крошек белого хлеба, 1 ч. ложка томатного пюре, 50 г сыра.*

Намазать маслом хлеб. Натереть на терке брынзу и сыр. Смешать брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Приготовленную смесь намазать на хлеб. Сверху положить филе рыбы и томатное пюре. Бутерброды запечь в духовке. Готовые бутерброды посыпать тертым сыром.

«КОНТРАСТЫ ЖИЗНИ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 150 г любой колбасы, сливочное масло, 1 помидор, 2 яблока, немного хрена.*

Обжарить в масле хлеб с обеих сторон. Порезать колбасу кружочками и тоже обжарить их. Затем в них добавить хрен.

Положить на каждый ломтик хлеба кусочек колбасы, затем слой протертых яблок, а сверху — дольку помидора.

«БЛАЖЕНСТВО НОЧИ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 200 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 помидор, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковица, соль, перец по вкусу.*

Мелко порубить грибы. Затем их пережарить. К грибам добавить муку, сметану, соль, перец и, постоянно помешивая, тушить, пока соус не загустеет.

Намазать маслом каждый ломтик хлеба, затем грибной массой. Сверху положить дольки помидора, колечки лука и посыпать тертым сыром.

Бутерброды положить на противень или на сковородку, поставить в духовку и запечь, пока верхний слой не подрумянится.

«ЖЕНЕВСКОЕ ОЗЕРО»

➢ *8 рогаликов, 100 г сливочного масло, 3/4 стакана сахара, 100 г растертого мака, 1/2 л молока.*

Вскипятить молоко и налить его в глубокую тарелку, добавить сахар, растопленное сливочное масло, мак. Все хорошо перемешать.

Слегка подогреть рогалики на сковороде, затем переложить их на блюдо. Налить молоко в пиалы и подать к столу.

ГРЕНКИ ИЗ БУБЛИКОВ И БАРАНОК

➢ *200 г баранок или бубликов, $1^1/_2$ стакана кипятка, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина.*

Сухие бублики или баранки обварить крутым кипятком. Оставить до набухания. Затем обжарить на масле или маргарине.

«РАСПЛАВЛЕННОЕ СЧАСТЬЕ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 8 котлет, 100 г любого сыра, 1 луковица, сливочное масло, соль, перец по вкусу.*

Мелко порубить лук, пережарить его. Сыр порезать пластинками.

Намазать хлеб маслом. Положить на каждый ломтик жареный лук, затем котлету и пластинку сыра. Переложить бутерброды на противень. Запекать в духовке, пока сыр не оплавится.

ГРЕНКИ С ЛУКОМ, ЧЕСНОКОМ И ПЕРЦЕМ

➢ *200 г хлеба, 1 луковица (2—3 дольки чеснока), 2 ст. ложки жира, соль и перец по вкусу.*

Нарезать хлеб ломтиками. Поджарить его с обеих сторон на растительном масле, маргарине или сале. Положить на них нарезанный кольцами поджаренный репчатый лук или растертый чеснок. Посыпать зеленью. Лук или чеснок можно заменить красным молотым перцем. Подавать к пиву, бульону, овощам.

«ДЖУНГЛИ АМАЗОНКИ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 300 г отварного мяса, 1 луковица, 2 ст. ложки сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

Пропустить через мясорубку мясо и лук, добавить к ним сухарей и поджарить на сливочном масле. Вбить в мясо яйцо, положить сметану, соль и жарить 1—2 минуты. Приготовленным фаршем намазать хлеб, переложить на противень, предварительно смазанный маслом. Поставить бутерброды в духовку на 10 минут.

ГРЕНКИ С ТЕРТЫМ СЫРОМ ИЛИ БРЫНЗОЙ И ЯЙЦОМ

➢ *200 г хлеба, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки тертого сыра или брынзы.*

Пшеничный или ржаной хлеб нарезать кубиками или ломтиками, смочить в молоке, взбитом с яйцами, посыпать тертым сыром или брынзой. Поджарить на маргарине до подрумянивания. Подавать к прозрачному бульону или овощному пюре.

ГРЕНКИ С БРЫНЗОЙ И МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

➢ *200 г хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки тертой брынзы, 1 стакан соуса.*
➢ *Для соуса: 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан молока, соль по вкусу.*

Нарезать хлеб ломтиками толщиной 1 см. Подсушить его до золотистого цвета. Полученные сухарики намазать сливочным маслом, посыпать тертой брынзой, сложить на блюдо, залить горячим соусом. Сразу же подать на стол.

Приготовление соуса: пассеровать муку с маслом, развести горячим молоком, посолить по вкусу. Проварить приготовленную массу на слабом огне до получения соуса средней густоты.

«ЗАМКИ ЛАУРЫ»

➢ *2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ч. ложка ванили, 8 ломтиков батона, 1 апельсин, немного клубники.*

Вбить в глубокую тарелку 1 яйцо, затем добавить 1 белок, ваниль. К этой массе добавить молоко. Все переме-

шать. Разогреть сковороду и смазать ее маслом. Обмакн
с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жид
сти, положить на сковороду и поставить в духовку. Вы
кать 5 минут, пока не образуется золотистая корочка.

Готовые бутерброды выложить на тарелку и украс
дольками апельсина, клубникой.

ГРЕНКИ С ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА

➢ *200 г гренков, 200 г шпината, 1 ст. ло*
муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного ма
морковь, редис, соль и помидоры по вкусу.

Мелко нарезать шпинат, залить небольшим коли
ством кипятка, вскипятить, влить при помешивании яй
Добавить размешанную в воде муку, растительное мас
Все тщательно перемешать. Посолить и еще раз вски
тить. Выложить на блюдо, украсить отварной морков
редисом и помидорами. Подать пюре на блюде, окруж
гренками, поджаренными на сливочном масле или м
гарине.

ГРЕНКИ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ГРИБАМИ

➢ *150 г хлеба, 240 г грибов, 25 г сливочного м*
ла, 2 яйца, зелень петрушки и укропа или л
перец черный, соль по вкусу.

Шляпки свежих крупных грибов одинакового раз
ра уложить на смазанный жиром противень. Посолить.
каждую шляпку положить немного масла, посыпать п
цем. Запечь шляпки в духовке. Желтки сваренных вк
тую яиц растереть с солью, выложить на грибы. Посып
мелко рубленной зеленью.

Ломтики хлеба поджарить с обеих сторон. Остуди
На каждый ломтик положить по одной грибной шляп
вокруг расположить рубленые белки, смешанные с зе
нью и специями.

ГРЕНКИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

➢ *150 г ржаного хлеба, 25 г растительного масла.*
➢ *Для соуса: 2 дольки чеснока, 1/2 яичного желтка, 60 г растительного масла, 1/2 лимона, вода, соль по вкусу.*

Ломтики хлеба обжарить на масле. Залить их чесночным соусом.

Приготовление соуса: истолочь чеснок, добавить понемногу, растирая, желток и масло. Заправить соком лимона и солью, влить холодной кипяченой воды, чтобы он приобрел консистенцию майонеза.

ГРЕНКИ С САЛАТОМ ИЗ СВЕКЛЫ

➢ *200 г гренков, 200 г свеклы, 2 ст. ложки растительного масла, уксус, лимонная кислота, сахар и соль по вкусу.*

Сварить свеклу. Пропустить ее через мясорубку или натереть на крупной терке, заправить растительным маслом, уксусом, лимоном или лимонной кислотой, солью, по желанию добавить либо тертый чеснок, лук, либо сахар. Подать пюре на блюде, окружив гренками, поджаренными на растительном масле.

ГРЕНКИ С БАКЛАЖАНАМИ

➢ *200 г хлеба, 3 ст. ложки растительного масла, 2 средних баклажана, 2 помидора, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.*

Ломтики хлеба слегка смочить в воде. Затем поджарить до золотистого цвета на растительном масле. Из баклажанов приготовить пюре. Добавить в него помидоры, соль и растительное масло. Разложить пюре на гренки. Посыпать зеленью.

ГРЕНКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА СО СВЕКЛОЙ, ЧЕСНОКОМ, МАЙОНЕЗОМ

➢ *200 г ржаного хлеба, 1 небольшая свекла, 6–8 долек чеснока, 2 ст. ложки майонеза.*

Ломтики ржаного хлеба смочить водой и обжарить на сковороде в растительном масле. На гренки положить натертую на крупной терке вареную свеклу, смешанную с толченым чесноком и майонезом.

ГРЕНКИ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

➢ *200 г хлеба, 3 ст. ложки растительного масли, 100 г соленых грибов, 1/2 луковицы, зелень.*

Ломтики хлеба сбрызнуть водой и поджарить на растительном масле с обеих сторон. Соленые грибы мелко порубить вместе с репчатым луком, заправить растительным маслом и положить на гренки.

Гренки украсить свежей или сушеной зеленью укропа или веточками петрушки, сельдерея, кинзы или зеленым луком.

ГРЕНКИ С МОРКОВЬЮ, ТУШЕННОЙ В МОЛОКЕ

➢ *200 г гренков, 200 г моркови, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка муки, 1/2 стакана молока, соль и сахар по вкусу.*

Почистить морковь, натереть ее на терке, нарезать кубиками. Тушить до мягкости в сливочном масле или маргарине и молоке. Заправить мукой, смешанной с молоком, прогреть, добавить соль и сахар. Подать пюре на блюде, окружив гренками, поджаренными на сливочном масле или маргарине.

«ВТОРАЯ ЖИЗНЬ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана повидла, 2 ст. ложки измельченных орехов.*

Желтки смешать с сахаром. Затем добавить молоко. Все хорошо перемешать. Обмакнуть с двух сторон ломтики хлеба в приготовленной жидкости, поджарить на сливочном масле.

Всыпать в повидло орехи, перемешать, намазать на хлеб. Переложить бутерброды на противень. Сверху залить взбитыми яичными белками. Поставить бутерброды в духовку на 7—9 минут.

«КУРОРТНАЯ ЖИЗНЬ»

➢ *1/4 буханки хлеба (батона), 2 банана, 2 апельсина, 1/4 граната, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана ванильного сахара.*

Разрезать хлеб на маленькие ломтики. Очистить апельсины и бананы, порезать их большими дольками. Нанизать на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместить в духовку и выпекать, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовить соус: взбить сметану с сахаром, с ванильным сахаром, добавить зерна граната.

Выложить шпажки на тарелку, рядом поставить соус.

«РАДУГА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 1 морковь, 1 средняя картофелина, 100 г цветной капусты, 1/2 среднего кабачка, 2 яйца, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сахара, соль по вкусу.*

Морковь, капусту, кабачок, картофель отварить и обжарить. К ним добавить зеленый горошек, взбитые яйца со сливочным маслом, соль. Все хорошо перемешать. Овощи положить на ломтики хлеба, посыпать тертым сыром, поставить в духовку на 5 минут.

ГРЕНКИ С ФАСОЛЬЮ И МАСЛИНАМИ ПО-АРМЯНСКИ

➢ *200 г хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки маргарина, 1/2 стакана сухой фасоли, 1 крупная луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 1/2 ч. ложки молотого красного перца, 15—20 маслин, соль и молотый чёрный перец по вкусу.*

Отварить фасоль (предварительно замочив ее). Мелко нарезанный репчатый лук обжарить в растительном масле, добавить томат-пюре и пассеровать. Добавить молотый красный перец и сваренную фасоль. Посолить. Затем влить немного горячей воды и варить на слабом огне до тех пор, пока жидкость не выпарится (следить, чтобы не подгорело). Хлеб нарезать квадратиками, смочить в молоке и во взбитом яйце, обжарить. Готовую массу из фасоли выложить на блюдо горкой, посыпать молотым черным перцем. Вокруг положить гренки, между ними — маслины.

«ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ»

➢ *8 ломтиков хлеба (батона), 400 г творога, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, сухари.*

Растереть яйца с сахаром; затем добавить творог, сливочное масло, сухари и хорощо перемешать. Приготовленной массой намазать хлеб. Поставить бутерброды в духовку на 1—2 минуты.

ГРЕНКИ С КОЛБАСОЙ И ПОМИДОРАМИ

➢ *200 г хлеба, 150 г колбасы, 500 г помидоров, 50 г репчатого лука, 4 яйца, 40 г сливочного масла, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа.*

Ломтики хлеба обжарить. На горячие гренки положить обжаренные ломтики помидоров, лук и колбасу, поперчить. Гренки можно посыпать рубленой зеленью.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И ЯИЧНИЦЕЙ

➢ *200 г ржаного черствого хлеба, 100 г ветчины, 4 яйца, 40 г свиного сала, зелень петрушки и укропа или зеленый лук.*

Ломтики хлеба и ветчину обжарить. Из яиц приготовить глазунью. На гренки положить ветчину. Затем сверху положить глазунью. Посыпать зеленью.

ГРЕНКИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

➢ *4–6 ломтей хлеба, 200 г фарша, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка воды или сметаны, 1/2 яйца, 1 ч. ложка сливочного масла, соль и перец по вкусу, 6 листьев салата, 1 соленый или свежий огурец, 1 помидор, жир (или растительное масло).*

Ломтики хлеба поджарить. Фарш смешать с водой или сметаной, яйцом, растопленным маслом и рубленым луком. Посолить, поперчить. Сделать фрикадельки (25–30 штук), отварить их в небольшом количестве воды или поджарить в жире или масле. На одном краю ломтика хлеба положить фрикадельки (5–6 штук), на другом — лист салата и нарезанный огурец. Сверху уложить половинку помидора.

«УКРАИНСКАЯ ЗАКУСКА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г сала, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки.*

Взбить яйцо, добавить молоко, сахар. Хорошо перемешать.

Обмакнуть с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости. Положить на каждый ломтик хлеба кусочек сала. Переложить хлеб на сковороду, смазанную сливочным маслом. Бутерброды поджарить.

«ВИШНЕВЫЙ САД»

➢ *8 ломтиков хлеба (батона), 1 стакан вишен без косточек, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.*

Взбить яйца. К ним добавить сахар, молоко, вишни, сливочное масло. Все тщательно перемешать. Приготовленной смесью залить хлеб. Поставить бутерброды в духовку на 5 минут.

ГРЕНКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ ПО-ТАТАРСКИ

➢ *4–6 ломтиков хлеба, 20 г маргарина, 200 г мяса без костей, 1 луковица, 2 желтка, 3–4 кильки, 1 маринованный огурец, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.*

Ломтики хлеба поджарить и подсушить так, чтобы снаружи они хрустели, а изнутри оставались мягкими. Мясо наскоблить или пропустить через мясорубку, добавить сырые желтки, рубленые кильки и огурец. Посолить, поперчить. Уложить полученную массу на поджаренные

ломтики хлеба, украсить их зеленью петрушки. Желтки можно не смешивать с мясом. Тогда в горке мяса сделать углубление, подмешать туда желток одного яйца (для большей устойчивости можно окружить кольцами лука).

«ЗАКУСКА СУМОИСТА»

➢ *8 ломтиков хлеба, 200 г филе соленой сельди, 1/2 стакана вареного риса, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Хлеб подсушить в духовке. Филе порезать. Лук нарубить и обжарить на сливочном масле. Яйцо взбить.

Положить в кастрюлю филе, лук, рис, залить все взбитым яйцом. Затем поставить на огонь и прогреть. Приготовленную массу намазать на хлеб и запечь в духовке.

ГРЕНКИ СО ШПИКОМ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ, ХРЕНОМ, ПОМИДОРАМИ

➢ *200 г хлеба, 150 г ветчины или 100 г шпика, помидоры, огурцы, редис, хрен и зелень по вкусу.*

С жирной ветчины срезать сало. Поджарить на нем или на шпике ломтики хлеба. Сверху положить мелко рубленную ветчину или поджаренный шпик, а также дольки помидоров, или огурцов, или редиса и немного хрена или зелени.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИННЫМИ КОЛБАСКАМИ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г вареной ветчины, 25 г сыра, горчица, красное столовое вино, сливочное масло, растительное масло, зелень петрушки.*

Нарезать ломтиками ветчину. Смазать ломтики горчицей. На них уложить ломтики сыра, сверху сбрызнуть крас-

ным вином. Свернуть ветчину с сыром в колбаски и закрепить деревянной шпилькой.

Колбаски смазать растительным маслом и обжарить до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Поджаренные колбаски уложить на поджаренные на сливочном масле гренки и украсить зеленью петрушки.

«УЗНИК ЗАМКА ИФ»

➢ *10 сладких сухарей, 4 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка изюма, 2 ст. ложки сливочного масла, немного зелени.*

Растереть желтки с сахаром, добавить молоко. Затем залить этой смесью сухари на 20 минут. Потом добавить изюм и взбитые белки. Приготовленную массу выложить на противень и запечь в духовке.

При подаче порезать на кусочки и украсить зеленью.

ГРЕНКИ СО ШВЕЙЦАРСКИМ СЫРОМ И СЫРОКОПЧЕНЫМ ФИЛЕ

➢ *20 ломтиков хлеба, 20 ломтиков швейцарского сыра (120–150 г), 10 ломтиков сырокопченого свиного филе, 50 г сливочного масла.*

Длинный батон очистить от корки, нарезать ломтики толщиной 1 см. Каждый ломтик намазать тонким слоем масла и покрыть ломтиками сыра. Между двумя ломтиками, покрытыми сыром, положить ломтик филе. Таким образом получается толстый гренок с сыром и филе внутри (края гренка выровнять). Гренки перевязать довольно крепкой белой ниткой, положить на противень и поместить в сильно разогретый духовой шкаф на 8–10 минут. Гренки снаружи должны быть хрупкими, а внутри мягкими.

Подавать как горячую закуску, удалив нитки.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ, ЯБЛОКАМИ И ПОМИДОРАМИ

➢ *4–6 ломтиков хлеба, 20 г маргарина, 200 г копченой грудинки (ветчины, бекона), 2 яблока, 1 помидор, хрен.*

Большие ломтики хлеба обжарить с двух сторон в маргарине. На жареный хлеб положить тоненькие жареные ломтики ветчины.

Протертые на крупной терке яблоки обжарить на ветчинном жиру, заправить хреном и положить горкой на ветчину. Рядом положить ломтики помидоров. Подавать к столу сразу же.

ГРЕНКИ С ЯЙЦАМИ ПОД СОУСОМ

➢ *200 г хлеба, 30 г сливочного масла, 2 яйца, по 50 г шпика и помидоров.*
➢ *Для соуса: 30 мл сливок, 30 г сыра, 2 яичных желтка, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Ломтики хлеба слегка обжарить. Из яиц приготовить глазунью. Шпик и дольки помидоров обжарить и положить на хлеб, сверху — глазунью. Полить соусом и подать к столу.

Приготовление соуса: тщательно смешать сливки, яичные желтки и тертый сыр. Поставить эту массу на водяную баню. Варить до загустения, постоянно помешивая. Приправить специями.

ГРЕНКИ С САРДИНАМИ

➢ *4 ломтика хлеба, 4–8 консервированных сардин (1–2 на каждый ломтик хлеба), 3–4 ч. ложки сливочного масла, 1–2 помидора, 4 кружочка или дольки лимона, веточки петрушки и зеленый салат.*

Нарезать белый хлеб четырехугольными ломтиками без корки. Слегка поджарить их в сливочном масле. Сразу покрыть сардинами, украсить дольками лимона, помидора и веточками петрушки. Рядом положить листики зеленого салата.

ГРЕНКИ С РЫБОЙ И ХРЕНОМ

➢ *4—6 ломтиков хлеба, 20—30 г сливочного масла, 200—300 г свежей или копченой рыбы, 2—3 ст. ложки тертого хрена, 2—3 ст. ложки сметаны, 1 помидор или морковь, красный стручковый перец, укроп или зеленый лук, соль по вкусу.*

На продолговатый ломоть поджаренного или смазанного маслом и хреном хлеба уложить большой кусок вареной, жареной или копченой рыбы. Сверху и рядом положить сметану, смешанную с тертым хреном. Рядом — ломтики помидора или моркови, измельченного стручкового перца, украсить зеленью укропа, рубленым луком.

ГРЕНКИ «НОВОГОДНЯЯ ЗАКУСКА»

➢ *400 г хлеба, 1 стакан молока или воды, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 300 г вареной колбасы или ветчины, 3 яйца, сваренных вкрутую.*
➢ *Для заливки: 1 банка майонеза, 100 г ветчины или колбасы, 1 соленый огурец.*
➢ *Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан молока, сок 1/2 лимона.*

Хлеб нарезать ломтиками. Смочить их в холодной воде или молоке, а затем во взбитых яйцах. Обжарить ломтики хлеба в сильно разогретом жире до золотистого цвета. На каждый гренок положить ломтик ветчины или колбасы, на них — кружок яйца, сваренного вкрутую. Гренки поместить на блюдо, залить майонезом, смешанным с мел-

ко нарезанной колбасой или ветчиной и солеными огурцами, и украсить маслинами или красным острым стручковым перцем (маринованным). По бокам положить соленые огурцы, морковь, кусочки яиц, сладкий перец, веточки зелени. Вместо майонеза можно приготовить соус.

Приготовление соуса: пассеровать муку со сливочным маслом. Смесь развести молоком, посолить и прокипятить. После этого добавить тертый сыр, лимонный сок или винную кислоту. Соус довести до кипения и снять с огня.

ГРЕНКИ С СЫРОМ ПО-АНГЛИЙСКИ

➢ *6 ломтиков (толстых) батона, 250 г тертого твердого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1/6 л пива, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, 1 ч. ложка горчицы, 1—2 желтка.*

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво. Затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также влить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения.

Полученной массой намазать гренки и поставить их на несколько минут в духовку.

ГРЕНКИ С ПОМИДОРАМИ И ЯЙЦОМ ПО-ПОЛЬСКИ

➢ *60 г варено-копченой корейки, 2—3 помидора, 4 яйца, 3—4 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу.*

Батон обрезать от нижней корки, нарезать на ломтики толщиной 1/2—1 см. Поджарить слегка на сковороде без жира. Сдвинуть в сторону на сковороде и на освободившемся месте поджарить с обеих сторон 4 кружочка

толсто нарезанных помидоров. Отдельно поджарить на жире яйца. Выложить гренки на блюдо, на них положить помидоры. На помидоры положить корейку, а на нее — поджаренное яйцо, которое посолить и посыпать перцем. Все залить горячим соусом, оставшимся от жаренья помидоров, смешанным со сметаной. Блюдо украсить зеленью.

ГРЕНКИ «МСЬЕ»

➢ *2 тонких ломтика черствого хлеба, 50 г сыра, 50 г ветчины, 30 г сливочного масла.*

Намазать маслом два ломтика хлеба с двух сторон. Положить на один ломтик кусочек сыра и кусочек ветчины, накрыть вторым кусочком хлеба. Положить на сковороду или противень и поставить в духовку. Когда сыр расплавится, а корочка хлеба станет золотистой, гренки готовы. Рецепт рассчитан на одну порцию.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ ПО-ПОЛЬСКИ

➢ *6 ломтиков хлеба, 60 г сливочного масла, 200 г ветчины, 30 г жирного сыра, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см. Намазать маслом или маргарином с обеих сторон. Ветчину порубить или пропустить через мясорубку, перемешать с тертым сыром. В приготовленную массу положить сметану (сметана должна быть густой), посолить по вкусу, намазать ломтики массой с одной стороны толстым слоем. Поставить гренки в нагретую духовку на 10 минут.

Можно приготовить другим способом: ветчину порубить, смешать со сметаной, положить на ломтики хлеба, покрыть густым соусом из хрена. Запечь. Подать на блюде, украшенном веточкой зеленой петрушки или листиками салата. Вместо ветчины можно использовать колбасу, но не сухую, окорок.

ГРЕНКИ С ПЕЧЕНКОЙ

➢ *12 ломтиков черствого хлеба, 250 г печенки (телячьей или свиной), 100 г копченой или вареной грудинки, 2 ст. ложки маргарина, 30 г твердого сыра, соль и перец по вкусу.*

Печенку нарезать тонкими ломтиками. Грудинку также нарезать тонкими ломтиками, подрумянить на сковороде, добавить очищенный и нарезанный кружками лук и печенку, влить 3–4 ст. ложки воды и тушить 10–15 минут. Все размельчить ножом до получения однородной массы, приправить солью и перцем. Гренки покрыть сверху толстым слоем массы из печенки, обильно посыпать натертым сыром. Запекать в ростере в течение 7–8 минут при температуре 180 °С.

Подать как закуску на блюде, украшенном зеленью.

ГРЕНКИ С РЕДИСОМ, КИЛЬКОЙ ИЛИ СЕЛЬДЬЮ

Ломтики белого хлеба или булки, нарезанные в виде звездочек, с обеих сторон поджарить на масле, дать остыть. Затем намазать маслом, растертым добела с горчицей, положить веночком ломтики редиса, середину украсить килькой или кусочком сельди, свернутыми колечком.

САНДВИЧИ СЫРНЫЕ

➢ *1 батон, 100 г голландского сыра, 4 яйца, 50 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г растительного масла, 1 шт. кочанного салата, соль по вкусу.*

Батон разрезать наискось на 24 ломтика, смазать их маслом. Запечь в горячей духовке. Между двумя ломтиками положить кусочек сыра. Яйцо с мукой и солью разме-

шать, обмакнуть гренки в приготовленном тесте, быстро обжарить на разогретом масле. Готовые сырные сандвичи выложить на кочанный салат. (Перед обжариванием соединить гренки деревянной шпилькой, чтобы не расклеивались.)

САНДВИЧИ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ И СЫРОМ

➢ 300 г хлеба (12 ломтиков), 1 банка консервов тунца или лосося, 100 г сыра, 1 банка майонеза, 2 яйца, 1 1/2 стакана молока, 1/2 ч. ложки готовой (столовой) горчицы, 1 ст. ложка зеленого лука.

Мякиш хлеба разрезать на 12 ломтиков, 6 ломтиков уложить в форму, покрыв их ломтиками сыра. Растереть вилкой рыбные консервы (тунец или лосось) с майонезом. Покрыть этой массой ломтики сыра.

Сверху покрыть остальными кусочками хлеба. Яйцо взбить с молоком, посолить, добавить столовую горчицу, мелко нарезанный зеленый лук. Этой смесью залить содержимое формы. Запечь в духовке на небольшом огне до светло-коричневого цвета.

САНДВИЧИ С СЕЛЕДОЧНОЙ МАССОЙ

➢ 200 г хлеба, 150 г селедочной массы (100 г сельди, 2 ст. ложки сливочного масла).

Ржаной или пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см.

Намазать половину ломтиков селедочной массой слоем 1 см, закрыть другой половиной ломтиков хлеба и поставить на 5—7 минут в хорошо разогретую духовку.

Приготовление селедочной массы: очистить сельдь от кожицы и костей, мякоть порубить и смешать со сливочным маслом.

Голландский гороховый суп

Бульон с клецками

САНДВИЧИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

➢ 400 г хлеба, 200 г колбасы или ветчины, 150 г сливочного масла, 100 г острого твердого сыра, 180 г помидоров, горчица, соль по вкусу.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Слегка намазать их маслом с обеих сторон. Сложить ломтики попарно, положив между ними кусочки колбасы, смазанный горчицей ломтик сыра, кружочек помидора. Обжарить с обеих сторон на сковороде под крышкой, придавив грузом. Подать горячими с салатом.

КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

➢ 200 г хлеба, 250 г паштета из зеленого лука, 50 г консервированных огурцов.

Хлеб нарезать ломтиками. Затем нарезать его кубиками размером 30×30 мм, на него выложить из корнетика паштет и украсить огурцами.

САНДВИЧИ С ФАРШЕМ ИЗ ВЕТЧИНЫ И СЫРА

➢ 1 батон хлеба, 100 г сливочного масла, 1 банка ветчины, 100 г твердого сыра, 1 ст. ложка майонеза, перец по вкусу.

Консервированную ветчину хорошо измельчить, смешать с сыром, натертым на мелкой терке, добавить перец и, при желании, лимонный сок по вкусу.

Из хлеба сформировать прямоугольник и разрезать его вдоль на две половины. Размягченное сливочное масло растереть с майонезом и обильно смазать им одну половину хлеба. На нее выложить фарш из ветчины и сыра, накрыть другой половиной. Завернуть в фольгу или но-

вую полиэтиленовую пленку и положить в холодильник, чтобы хлеб пропитался.

Перед подачей на стол батон разрезать поперек на сандвичи одинакового размера.

САНДВИЧИ ПО-ЧЕШСКИ

➢ *1 батон, сливочное масло, 300 г ветчины.*

➢ *Для салата: 1 яблоко, 2 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 1 свежий огурец, 1 соленый огурец, 3 вареных картофелины, зеленый салат, майонез, соль по вкусу, сахар, перец, зелень.*

Разрезать батон пополам, намазать маслом. Сверху толстым слоем положить салат, приготовленный из рубленых овощей, яблок и зелени. На салат положить ломтики ветчины и закрыть другой половиной батона. Завернуть в фольгу или полиэтиленовый мешочек и положить в холодильник, чтобы пропитался. Перед подачей на стол разрезать на равные по размеру сандвичи.

КАНАПЕ С ИКОРНЫМ МАСЛОМ

➢ *200 г хлеба, 50 г икорного масла, 50 г голландского сыра, зелень петрушки.*

На ломтики хлеба намазать икорное масло. На него положить небольшой фунтик из голландского сыра и украсить веточкой петрушки.

ПОЛОСАТЫЕ ОВОЩНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

➢ *1 большой ломоть черного хлеба, 1 морковь, 1 небольшая свекла, 30 г зеленого лука, 1 картофелина, 1 ст. ложка гороха, 1–1$^{1}/_{2}$ ст. ложки сметаны или майонеза, соль по вкусу, 35 г сливочного масла (помидор или стручковый перец).*

Ломоть хлеба покрыть любой масляной смесью. Свеклу, картофель и горох отварить, морковь может быть вареная или сырая. Вареные овощи нарубить или нарезать мелкими кубиками, сырые — натереть. Все овощи в отдельности смешать со сметаной или майонезом, посолить. Уложить на бутерброд полосами, причем свеклу рекомендуется класть рядом с зеленым луком, чтобы не окрасились другие овощи.

Хорошо использовать помидоры и стручковый перец.

Готовый бутерброд разрезать на небольшие четырех- или треугольные ломтики.

ПОЛОСАТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С МАЙОНЕЗОМ

➢ *1 большой ломоть белого хлеба, 3—4 ст. ложки разноцветного майонеза (обычный, зеленый, красный), вареная (жареная) рыба.*

Из шприца или тюбика выжать на хлеб разноцветные полосы майонеза. При желании одну полоску можно составить из кусочков вареной или жареной рыбы. Большой бутерброд разрезать на мелкие.

КАНАПЕ С САЛАТОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

➢ *100 г белого хлеба, 20—30 г сливочного масла, лимонный сок, 100 г салата, орехи, яблоки.*

Небольшие ломтики хлеба намазать сливочным маслом, заправить лимонным соком. Вареный сельдерей нарезать маленькими кубиками, перемешать с толчеными орехами, майонезом или сметаной, заправить.

Салат уложить горкой на бутерброд, украсить ломтиками сырого или вареного яблока и толчеными орехами. (Чтобы нарезанное сырое яблоко не темнело, его нужно хранить в лимонном соке или растворе лимонной кислоты.)

КАНАПЕ С ХРЕНОМ И МЯСОМ

➢ *100 г черного хлеба или хрустящих хлебцев, 30–40 г хренного масла, 60–80 г жаркого, ветчины или колбасы, зелень петрушки или помидор.*

Большой ломоть хлеба смазать хренным маслом, нарезать на квадратные ломтики. К каждому бутерброду прикрепить с помощью бутербродной вилочки свернутый в трубочку кусочек жаркого, колбасы или ветчины, в который воткнуть листик салата или кусочек помидора.

КАНАПЕ С ХРЕНОМ И ПОМИДОРОМ ИЛИ РЕДИСОМ

➢ *100 г черного хлеба или хрустящих хлебцев, 40 г хренного масла или хрена и сметаны, небольшие помидоры или редиски, укроп или зелень петрушки.*

Большой ломоть хлеба смазать хренным маслом. Затем разрезать ломоть на маленькие ломтики. На каждый бутерброд положить один небольшой помидор или редис, вдавив его в масло. Вместо масла хрен можно смешать и со сметаной. Полученная смесь не должна быть слишком жидкой.

КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ И ФРУКТАМИ

➢ *100 г хлеба, 20–30 г сливочного или зеленого масла, 60–80 г паштета, масло с хреном или красным перцем, маринованные фрукты или чернослив.*

Хлеб смазать маслом, разрезать на маленькие бутербродики. Затем положить толстый слой паштета или ливерной колбасы, сверху — кусочек маринованных фруктов или половину вареного чернослива.

КАНАПЕ С СЫРОМ

➢ 350 г хлеба, 210 г сыра, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка томатной пасты.

На гренки круглой формы намазать сливочное масло, положить по ломтику сыра такой же формы и размера. В центре ломтика сыра из фасонной трубочки выпустить небольшую горку розового (с томатной пастой) сливочного масла, посыпать тертым сыром.

КАНАПЕ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

➢ 100 г свежего или сухого хлеба, 20–30 г сливочного масла, 80–100 г зеленого салата.

Хлеб намазать сливочным маслом. Сверху горкой уложить салат, украсить каким-либо подходящим продуктом (килькой, ветчиной, яйцом, помидором, зеленью и т. д.).

КАНАПЕ С ОМЛЕТОМ И ВЕТЧИНОЙ

➢ 100 г хлеба, 40–50 г ветчинного масла или масла и ветчины, омлет из 1/2 яйца, 1 помидор, зелень петрушки или укропа.

Остывший гренок смазать ветчинным маслом или покрыть ломтиком ветчины. Сверху положить кусочек омлета. Украсить ломтиком помидора, зеленью петрушки или укропа.

КАНАПЕ С ЯЙЦОМ И ГРИБАМИ

➢ 100 г хлеба, 20–30 г сливочного масла, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки грибов, лимонный сок, оливковое масло, соль, горчица по вкусу, зелень петрушки или зеленый лук.

Остывший гренок смазать сливочным маслом. Сваренное вкрутую яйцо нарезать ломтиками, желток вынуть, размельчить вилкой. Маринованные грибы размельчить, смешать с яичным желтком, заправить солью и горчицей. На бутерброды разложить кружочки белка, а в середину положить горкой грибную массу. Затем украсить бутерброды небольшими грибками, листьями петрушки или зеленым луком.

КРОСТИНИ С БАКЛАЖАНАМИ

➢ *1 баклажан, 3 ст. ложки оливкового масла, 3 ст. ложки кубиков свежих помидоров, 150 г сыра «Моццарелла», соль, перец, тимьян.*

Баклажан нарезать на ломтики толщиной 1/2 см, посолить и оставить на 20 минут. Промыть, обсушить и обжарить в 3 ст. ложках оливкового масла до золотистой корочки. Остудить и смешать с 3 ст. ложками кубиков свежих помидоров и 150 г сыра «Моццарелла», нарезанного мелкими кубиками. Посыпать солью, перцем и тимьяном и разложить на поджаренный хлеб. Запечь в горячей духовке.

КРОСТИНИ С ГРИБАМИ

➢ *400 г свежих грибов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки сырого бекона, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки петрушки.*

Грибы почистить и нарезать мелкими кусочками. Луковицу и чеснок нарезать кубиками и обжарить вместе с беконом в 3 ст. ложках оливкового масла. Добавить туда грибы и 2 ст. ложки петрушки и жарить на сильном огне до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Смесь измельчить в пюре, добавляя оливковое масло холодной выжимки, чтобы получилась паста. Намазывать ее на поджаренный хлеб.

КАНАПЕ С СЫРОМ И КИЛЬКОЙ

➢ 100 г хлеба (6–8 шт. соленого печенья), 30 г сливочного масла, (20–30 г килечного масла), 80 г сыра, 3–4 кильки, редис.

Гренок или хрустящий хлебец смазать сливочным маслом, сверху положить рубленую кильку. На кильку положить толстый ломтик сыра, тонкие кусочки редиса.

КАНАПЕ С СЫРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

➢ 100 г хлеба, 20–30 г сливочного масла, грецкие орехи, 80–100 г сыра, редис или темный виноград (свежие вишни).

Ломтики хлеба покрыть сливочным маслом, сыром или плавленым сыром. Нарезать квадратные бутерброды. На каждый из них уложить толченые грецкие орехи, рядом положить небольшой целый редис, ягоду винограда или вишню.

КРОСТИНИ

➢ 10 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 стебель сельдерея, 1 крупная морковь, 1 пучок петрушки, 300 г куриной печенки, 100 г бекона, 2 анчоуса в масле, 30 г сливочного масла, 6–8 ст. ложек оливкового масла, 1/8 л белого вина, соль, свежемолотый перец, 1 ст. ложка тертого сыра «Пармезан», 1 ст. ложка муки для панировки (по желанию), белый хлеб.

Грибы положить на 20 минут в тепловатую воду. Очистить лук, чеснок, сельдерей и морковь и нарезать мелкими кубиками. Помыть и мелко нарубить петрушку. Очистить куриную печень, нарезать кубиками корейку, нарезать анчоусы. Нагреть сливочное и 2 ст. ложки оливкового

масла, обжарить в нем овощи и бекон, затем положить туда мелко нарезанные грибы (перед этим откинуть их на дуршлаг и дать воде стечь) и анчоусы. Обжарить на той же сковороде печенку 3–4 минуты, достать, мелко нарезать и снова положить на сковородку вместе с петрушкой. Полить вином, посолить, поперчить и тушить 10 минут на слабом огне. Масло нагреть на сковороде и обжарить кусочки хлеба. Затем намазать их пастой и тут же подавать на стол.

КАНАПЕ С СЫРОМ И ПИВОМ

➢ *350 г хлеба, 4 ст. ложки пива, 1 ч. ложка горчицы, красный перец.*

Распустить сыр в кастрюле на слабом огне. (Все время необходимо помешивать.) Затем добавить пиво, готовую горчицу. Гренки поджарить, залить смесью сыра с пивом и посыпать красным перцем.

КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ И ЯБЛОКАМИ

➢ *100 г черного хлеба, 20–30 г масла (горчичное масло, масло с хреном или яйцом), 40–50 г сельди, консервированные яблоки.*

Хлеб намазать маслом, сверху уложить рубленую сельдь и украсить кусочком яблока. Чтобы получить более сочный бутерброд, можно на хлеб положить ломтик яблока побольше и рубленую сельдь или пару тонких ломтиков сельди.

КРОСТИНИ С ОЛИВКОВОЙ ПАСТОЙ

➢ *250 г черных маслин, 2 филе анчоусов, тимьян, розмарин, оливковое масло холодной выжимки, 1 ст. ложка нарубленной петрушки.*

Маслины очистить от косточек и вмешать в пюре с 2 филе анчоусов, тимьяном и розмарином. Добавить столько оливкового масла холодной выжимки, чтобы получилась масса, которую можно намазывать на хлеб. Подмешать в нее 1 ст. ложку нарубленной петрушки и намазать на поджаренный хлеб.

КРОСТИНИ С СЕЛЕЗЕНКОЙ

➢ *1 луковица, 2 анчоуса, 9 ст. ложек оливкового масла, 300 г отварной нарезанной селезенки, 2 ст. ложки нарубленной петрушки, 1/2 ч. ложки листьев тимьяна, 1 ст. ложка каперсов, сыр «Пармезан».*

Лук и анчоусы слегка поджарить в 3 ст. ложках оливкового масла. Добавить туда селезенку, петрушку и тимьян. Обжаривать все вместе несколько минут. Полить 6 ст. ложками оливкового масла и довести до кипения. В заключение подмешать нарезанные каперсы, посолить, поперчить и либо намазать горячую пасту на поджаренный хлеб, либо посыпать сыром и быстро запечь в духовке.

КРОСТИНИ С ТУНЦОМ

➢ *150 г тунца, 3 филе анчоусов, 1 луковица, 1 ст. ложка каперсов.*

Тунца и филе анчоусов смешать в пюре, добавить мелко нарубленную луковицу и нарезанные каперсы. Помешивая, подлить туда оливковое масло холодной выжимки, чтобы получилась паста. Посолить, поперчить и намазать на поджаренный хлеб.

БОРЩИ

БОРЩ УКРАИНСКИЙ С МЯСОМ

➢ 400 г говядины с костями, 2 1/2 л воды, 400 г капусты, 300 г картофеля, 500 г свеклы, по 1/2 стакана томата-пюре и сметаны, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 10 г шпика, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки 9%-ного уксуса, по чайной ложке муки и сахара, 1—2 зубка чеснока, по 2 горошины горького и душистого перца, 1 лавровый лист.

Для приготовления бульона использовать грудинку, покромки, лопатку или голяшку. Мясо нарезать кусочками, а кости порубить. Подготовленные кости залить холодной водой, быстро довести до кипения и затем варить на медленном огне 2— 2,5 часа. Потом в бульон положить нарезанное кусочками мясо и продолжать варить его еще 2 часа.

Готовый бульон процедить.

Нарезать соломкой очищенную и промытую сырую свеклу, посолить ее, сбрызнуть уксусом, положить в кастрюлю с жиром, собранным во время варки бульона, и тушить до полуготовности с сахаром и томатом-пюре.

Морковь, корень петрушки и лук мелко нарезать и пассеровать.

Очищенный картофель нарезать дольками, положить в процеженный бульон, довести до кипения, добавить нарезанную соломкой или дольками свежую капусту и варить 10—15 минут. После этого борщ заправить тушеной свеклой, пассерованными кореньями и луком, нарезанными свежими помидорами, горьким и душистым

перцем, лавровым листом, пассерованной на масле и разведенной бульоном мукой, дать борщу прокипеть и заправить его толченным с чесноком свиным салом и зеленью петрушки, опять довести до кипения, снять с огня и дать настояться в течение 15–20 минут.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить кусочек мяса, сметану и посыпать зеленью. Отдельно подать пампушки с чесноком.

БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ (с курицей и галушками)

➢ *500 г курицы, 2 л воды, кочан капусты, 300 г картофеля, 1 свекла, 2 ст. ложки сала, 1 ст. ложка сливочного масла, по 1/2 стакана томата и сметаны, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, соль, перец и зелень по вкусу.*

➢ *Для галушек: 100–120 г гречневой муки, 2–3 ст. ложки воды и 1/2 яйца. Гречневую муку можно заменить пшеничной. При использовании пшеничной муки взамен яйца добавить 5 ст. ложек сливочного масла или маргарина.*

Подготовленную курицу порезать на кусочки, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и продолжать варить на медленном огне 1,5–2 часа. Готовый бульон процедить.

Свеклу нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, добавить бульон и уксус и тушить. Лук, морковь и корень петрушки нарезать ломтиками и пассеровать, добавив томат-пасту.

В процеженный кипящий бульон положить капусту, нарезанную квадратиками, а после закипания бульона добавить нарезанный кубиками картофель и варить 10–15 минут.

Затем добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, толченное с зеленью петрушки сало, варить до готовности и дать настояться 15–20 минут.

Для приготовления галушек в кипящую подсоленную воду всыпать 1/3 часть гречневой муки, хорошо вымешать и охладить. Потом добавить остаток муки, яйца, замесить некрутое тесто, которое набирать столовой ложкой, опускать в кипящую подсоленную воду и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить кусочек курицы, галушки, заправить его сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

БОРЩ С МЯСНЫМИ УШКАМИ

➢ *Для борща: 500 г говядины с костями, 2 свеклы, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, 5 горошин перца, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка сахара, 5 сушеных грибов, 1/2 ст. ложки крахмала, 1 ст. ложка уксуса, 2 л воды, соль по вкусу.*
➢ *Для ушек: 1 1/2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина для теста, 150 г вареного мяса, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла для фарша, 1 яйцо, немного пшеничного хлеба (булки) и молока, перец и соль по вкусу.*

Из мяса и костей сварить бульон, как описано выше, с добавлением кореньев, грибов, перца и лаврового листа. Готовый бульон процедить.

Отдельно в кожуре варить свеклу. Готовую свеклу очистить и натереть на крупной терке, затем залить бульоном, подкисленным уксусом или лимонной кислотой, и настаивать 30 минут. После этого бульон снова процедить, добавить сахар, разведенный охлажденным бульоном крахмал и довести до кипения.

Из муки, воды, масла или маргарина и соли замесить тесто, тонко его раскатать и нарезать квадратами по 3 см.

Для приготовления ушек вареное мясо пропустить через мясорубку вместе с поджаренным на масле луком и намоченной в молоке и отжатой булкой. Полученный

фарш поджарить на сковородке с маслом, затем добавить перец, яйцо, перемешать, сделать шарики величиной с орех и разложить их на нарезанные квадратики теста. Края квадратиков смазать яичным белком и защипать в виде ушка: два противоположных конца соединить, а два других оставить на месте.

Ушки отварить в кипящей воде, потом вынуть из воды, залить прозрачным борщом и подать на стол.

БОРЩ С ГРИБНЫМИ УШКАМИ

- *8 сушеных белых грибов, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 8 горошин перца, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса, 1 свекла, 1/2 ст. ложки крахмала, 2 л воды, соль по вкусу.*
- *Для ушек: $1^1/_2$ стакана пшеничной муки, 1/2 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.*
- *Для фарша: 6 сваренных грибов, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана гречневой крупы, 1 луковица, соль по вкусу.*

Сушеные грибы перебрать, тщательно промыть в теплой воде, положить в кастрюли, залить холодной водой и оставить на 3–4 часа для набухания. Затем грибы отварить в той же воде на слабом огне до мягкости. Отваренные грибы вынуть из бульона и еще раз промыть, чтобы удалить остатки песка. Грибной бульон отстоять, перелить в другую кастрюли и довести до кипения, положить пассерованные, нарезанные соломкой морковь, петрушку, лук и варить до готовности, а потом процедить.

Свеклу варить так же, как для борща с мясными ушками, соединить с подкисленным грибным бульоном, настоять 30 минут и вновь процедить, добавить сахар, разведенный охлажденным бульоном крахмал и нагреть.

Приготовить фарш для ушек, для чего часть грибов мелко нарубить, добавить к ним мелко рубленные, сваренные вкрутую яйца, пассерованный лук, густую гречне-

вую кашу, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, сырое яйцо и хорошо перемешать.

Замесить тесто из муки, воды и соли с добавлением растопленного масла и делать ушки с грибным фаршем так же, как для борща с мясными ушками.

Отварить ушки в воде, после чего залить их кипящим грибным бульоном и положить оставшиеся грибы.

БОРЩ ГЕТЬМАНСКИЙ

➢ *400 г говядины, 150 г репчатого лука, 75 г моркови, 500 г свеклы, 400 г белокочанной капусты, 400 г картофеля, 250 г фасоли, 250 г баклажанов, 50 г сметаны, 50 г жира, соль, перец и зелень по вкусу.*

Покромку или грудинку залить холодной водой, добавить репчатый лук, лавровый лист и на большом огне довести до кипения; затем мясо вынуть, нарезать на порции, а бульон процедить, посолить и довести до кипения.

В кипящий бульон заложить подготовленные куски мяса, шинкованную соломкой свеклу и варить до полуготовности; после этого добавить нарезанный дольками картофель и шинкованную капусту. За 15 минут до готовности ввести пассерованные овощи, сваренную отдельно фасоль и тушенные с маслом свежие или консервированные баклажаны, предварительно протертые через сито.

При подаче борщ заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью.

БОРЩ СО СВЕКОЛЬНОЙ БОТВОЙ И КАБАЧКАМИ

➢ *$1^1/_2$ л бульона или воды, 3—4 молодые свеклы с ботвой, 2—3 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2—3 помидора, 250 г кабачков, 3 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сметаны, укроп.*

Очищенные коренья и свеклу нарезать ломтиками, черешки свеклы — кусочками по 2—3 см, спассеровать с жиром в течение 10—15 минут. Промытые свекольные листья нарезать. Очищенные кабачки и картофель нарезать ломтиками. В кипящий бульон заложить пассерованные овощи, добавить свекольные листья, картофель, соль, специи и варить 15—20 минут. За 8—10 минут до окончания варки заложить кабачки, нарезанные ломтиками помидоры. Подавать со сметаной и зеленью.

БОРЩ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

➢ *500 г говяжьих или свиных костей, 500 г капусты, 2 л воды, 4 ст. ложки сливочного масла или жира, 2 ст. ложки томата-пюре, 6 клубней картофеля, 1/2 свеклы, по 1 корню моркови и петрушки, лавровый лист, зелень, соль, сахар, перец и уксус по вкусу.*

Сварить костный бульон, для чего суставные головки трубчатых костей порубить на несколько частей, а трубку оставить целой, плоские кости порубить на части размером 5—6 см. Подготовленные кости слегка поджарить в духовке, залить холодной водой, быстро довести до кипения и затем варить при слабом кипении 4,5—5 часов.

Квашеную капусту положить в кастрюлю, добавить сливочное масло или жир и тушить (слишком кислую капусту предварительно промыть холодной водой).

Очищенные морковь, петрушку и репчатый лук мелко нарезать и пассеровать на масле с томатом-пюре. Очищенную свеклу нарезать соломкой и тушить с добавлением бульона, уксуса, томата-пюре и сахара.

В готовый костный бульон положить нарезанный дольками картофель, варить 10—15 минут, добавить тушеные капусту, свеклу, пассерованные коренья и лук, соль, перец, лавровый лист, дать закипеть и оставить для настаивания.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить сметану, зелень укропа и петрушки.

БОРЩ ЛЬВОВСКИЙ

➢ *500 г говяжьих или свиных костей, 2 л воды, 500 г свеклы, 400 г картофеля, 1/2 корня петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка 9%-го уксуса, 200 г сосисок, перец, лавровый лист, соль и зелень по вкусу.*

Сварить костный бульон, как описано выше. Свеклу тщательно промыть и варить в кожице с добавлением уксуса. Готовую свеклу очистить, нарезать соломкой и тушить несколько минут с томатной пастой, разведенной бульоном. Сбрызнуть уксусом, добавить сахар и тушить до готовности. На сливочном масле обжарить сосиски, добавитьб измельченную луковицу и корень петрушки. В бульон положить картофель и варить до полуготовности. Затем в кастрюлю добавить свеклу, сосиски с луком и петрушкой, лавровый лист, соль по вкусу. Довести все до кипения, кипятить 3 минуты. В готовый борщ можно добавить сметану.

БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ УКРАИНСКИЙ

➢ *250 г мяса (свинины), 500 г костей, 300 г свеклы, 750 г картофеля, 125 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 400 г щавеля, 480 г шпината, 15 г муки пшеничной, 1 яйцо, 100 г сметаны, 15 г сахара, 50 г жира, уксус (3%-ный), душистый перец, лавровый лист и соль по вкусу.*

В кипящий костный бульон положить свинину, варить ее до готовности, вынуть и нарезать на порции. Свеклу, шинкованную соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, хорошо перемешать и тушить до готовности, добавляя сахар и бульон. Коренья, лук, нарезанные соломкой, слегка обжарить и перемешать с мукой. В процеженный кипящий бульон положить картофель и варить 10—15 ми-

нут, затем добавить тушеную свеклу, лук и коренья; перебранные, промытые и мелко нарезанные шпинат, щавель, перец, лавровый лист, соль и варить до готовности.

При подаче в тарелку с борщом положить кусочек мяса, кружочек сваренного вкрутую яйца, сметану, зелень укропа и мелко нарезанный зеленый лук.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

➢ *250 г свеклы, по 250 г свежей капусты и картофеля, 100 г сухой фасоли, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 1/2 ст. томата-пюре, по 1 ч. ложке муки и сахара, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, лавровый лист, зелень, уксус, соль, перец по вкусу.*

Свеклу нарезать ломтиками и отварить до готовности. Морковь и петрушку нарезать ломтиками и пассеровать на сливочном масле с томатом-пюре и нашинкованным луком. В кипящую воду или бульон положить капусту, нарезанную квадратиками, а после закипания — картофель, нарезанный кубиками, добавить пассерованные коренья и лук, подготовленную свеклу и варить 10 минут.

После этого добавить вареную фасоль вместе с отваром, процеженный отвар свеклы посолить, заправить уксусом, сахаром, перцем, положить лавровый лист и варить 3–5 минут до готовности.

Борщ подать к столу со сметаной и зеленью.

БОРЩ С ЖАРЕНЫМИ КАРАСЯМИ

➢ *2 средние свеклы, 400 г мелкой рыбы, 600 г карасей, 2 луковицы, 250–300 г свежей капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан пшеничной муки, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, пучок укропа, соль по вкусу, 2 л воды.*

Нашинковать свеклу, капусту, лук и обжарить с растительным маслом до размягчения. За 10 минут до окон-

чания пассеровки добавить, непрерывно помешивая, 2 ст. ложки кипятка и 1 ст. ложку муки. Из мелкой рыбы (ершей, окуней, красноперок и др.) сварить бульон. Процедить его через марлю (рыбу использовать для других блюд). Бульон довести до кипения и выложить в него пассерованные овощи. Далее варить, как обычный борщ.

Карасей очистить, нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и слегка обжарить на растительном масле. Жареных карасей опустить в борщ за 5 минут до окончания варки, влить ложку уксуса, посолить. В тарелку с борщом положить сметану и зелень.

БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

➢ *2 свеклы, 5 картофелин, 1–2 моркови, 1 луковица, лук зеленый, 200 г шпината, 200 г щавеля, 50 г масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, сахар, уксус, укроп.*

Коренья, нарезанные ломтиками, и лук спассеровать. За 2–3 минуты до готовности присоединить зеленый лук, нарезанный по 2–2$^1/_2$ см. Свеклу сварить отдельно целыми клубнями. Картофель нарезать ломтиками, вымытые крупные листья шпината и щавеля разрезать на 2–3 части. В грибной бульон или овощной отвар заложить свеклу, нарезанную ломтиками, коренья, картофель, лавровый лист, перец, зелень, соль и варить 20–25 минут. За 5–8 минут до окончания варки в борщ положить шпинат, щавель, добавить свекольный отвар и заправить борщ сахаром и уксусом по вкусу. Отдельно сварить яйца.

В тарелку положить 1/2 яйца, налить борщ, заправить сметаной и зеленью.

БОРЩ ТРАДИЦИОННЫЙ

➢ *1 средняя свекла, 250 г капусты, 2–3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 стручок слад-*

кого перца, 1 ломтик (40 г) топленого свиного сала, 1 ст. ложка муки, 1 ломтик (20 г) шпика, 1 ст. ложка (20 г) 3%-ного уксуса, 2–3 ст. ложки сметаны, чеснок, лавровый лист, перец, соль, свежая зелень, $1^1/_2$ л готового бульона.

Очищенную свеклу нарезать соломкой, добавить соль, уксус (или другие кислые продукты: свекольный квас, томат-пюре, лимон и т. п.), жир, сахар и тушить до готовности. Морковь, петрушку и лук нашинковать соломкой, спассеровать с жиром.

В бульон положить нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту и варить 10–15 минут, добавить свеклу, спассерованные овощи и муку, сладкий перец, специи и варить до готовности.

Готовый борщ заправить перед подачей чесноком, растертым с зеленью и шпиком. При подаче в тарелку с борщом добавить сметану, зелень.

ЩИ, ПОХЛЕБКИ

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

➢ 400–600 г квашеной капусты, 1–2 морковки, 1–2 корешка петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки кулинарного жира, 2 л воды.

Сварить мясной несоленый бульон из говядины, баранины или свинины. Пока бульон варится, из шинкованной квашеной капусты отжать сок, положить ее в кастрюлю, добавить ложку томата-пюре, влить стакан бульона и тушить $1^1/_2$–2 часа. Огонь сначала должен быть сильный, а когда капуста прогреется, убавить его до минимума. Чем тушеная капуста мягче, тем вкуснее щи.

За 10–15 минут до окончания тушения капусты добавить в нее обжаренные на жире коренья и лук. В кипящий бульон положить капусту и варить до готовности 30–40 минут. За 15 минут до окончания варки влить в бульон мучную пассеровку, опустить лавровый лист, перец, соль

по вкусу. В готовые щи можно добавить 2–3 дольки чеснока, растертого с солью.

Эти щи готовят также с картофелем или крупой. 2–3 картофелины нарезать кубиками или ломтиками. Две ст. ложки крупы (лучше перловой или пшенной) отдельно распарить до полуготовности. Подготовленные продукты опустить в кипящий бульон на 20 минут раньше, чем тушеную капусту.

В тарелку со щами положить сметану, зелень. К щам хорошо подать кулебяку с гречкой, гречневую кашу, ватрушки.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ

➢ *400 г шпината, 200 г щавеля, небольшая морковка, пучок петрушки, 1 луковица, 3–4 средние картофелины, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного или топленого масла, 1/2 стакана сметаны, 2–3 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 2 л мясного бульона или воды, соль.*

Шпинат перебрать или промыть в большом количестве воды 2–3 раза. При этом воду не сливать, а вынуть из нее зелень, чтобы песок не остался на листьях. Так же моют и щавель. Проварить шпинат в большом количестве воды, на накрывая кастрюлю крышкой. Откинуть шпинат на сито, промыть холодной водой и пропустить через мясорубку.

Щавель промыть, отжать и потушить с маслом, затем пропустить через мясорубку. Пюре шпината и щавеля соединить, добавить разведенную отваром шпината мучную пассеровку, половину всего количества сметаны и прогреть 15–20 минут. Мелко нарезанный лук и коренья обжарить на масле до образования у лука золотистой окраски. Картофель нарезать тонкими ломтиками.

В кипящий мясной бульон или воду положить картофель, а через 15–20 минут смесь шпината со щавелем, пассерованные коренья и варить еще 15–20 минут. За 5–

10 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль.

Можно приготовить щи и без щавеля, из одного шпината. В этом случае их нужно заправить лимонным соком по вкусу. В тарелку с зелеными щами кладут кусочек мяса, половину вареного яйца, зелень, сметану.

ЩИ ГРИБОЕДОВСКИЕ

➢ 2–3 сушеных гриба или 8–10 свежих грибов, 300 г свежей или квашеной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 1 маленькая репа, петрушка, 2–3 картофелины, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана, перец, лавровый лист, соль.

Сушеные грибы промыть и замочить на 2–3 часа в холодной воде, затем поставить варить в этой же воде до готовности. Лук, морковь, репу, корень петрушки и вареные грибы мелко нашинковать соломкой и сварить в грибном бульоне, добавить нарезанный брусочками картофель.

Когда щи сварятся, добавить пассерованные овощи с грибами, заправить сметаной, посолить, поперчить, положить лавровый лист, довести до кипения и дать настояться 20–30 минут.

Подать в суповой миске или горшочке, посыпав рубленой зеленью.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ («РАХМАННЫЕ»)

➢ 1 небольшой (600 г) кочан свежей капусты, 3 луковицы, 2 ст. ложки русского масла или маргарина, по 1 корню репы, моркови, сельдерея, 1 картофелина, 2 ст. ложки муки, 2 л мясного бульона, 1/2 стакана сметаны (для заправки готовых щей), зелень петрушки, соль.

В прошлом наибольшее распространение имел вегетарианский вариант этого блюда. В наше время для него

готовят бульон — такой же, как и для обычных щей, т. е. с луком, кореньями, картофелем. Готовый бульон процедить. Кочан капусты очистить, снять верхние листья, вырезать кочерыжку и нарезать капусту крупными кусками. Затем опустить капусту в кипящий бульон, дать ему вновь закипеть, вынуть куски и переложить их в кастрюлю с обжаренным луком. Залить процеженным бульоном, чтобы он едва прикрывал капусту, и поставить на слабый огонь тушиться.

Когда капуста будет наполовину готова, положить в кастрюлю нарезанные дольками репу, морковь и сельдерей. После того как овощи размягчатся, добавить в кастрюлю белую пассеровку, разведенную бульоном. Вылить в кастрюлю оставшийся процеженный бульон, нарезанное кусками мясо, накрыть крышкой и варить примерно полчаса.

В конце варки заправить щи сметаной и дать еще раз бульону закипеть.

КАПУСТНЯК С ГРИБАМИ

➢ 800 г квашеной капусты, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 5 сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, по 1/2 корня моркови и петрушки, 1 ст. ложка томата-пюре, 4 ст. ложки сметаны, 500 г картофеля, 2 л воды, лавровый лист, зелень, соль и перец по вкусу.

Квашеную капусту промыть, хорошенько отжать руками, чтобы стекла вода, положить в кастрюлю и тушить до готовности с добавлением воды, сливочного масла и сахара.

Сушеные грибы промыть, отварить, снова промыть и нарезать соломкой.

В кипящий грибной бульон положить очищенный, нарезанный дольками картофель и варить его до полуготовности, затем добавить нарезанные соломкой, пассерованные на сливочном масле морковь, петрушку, реп-

чатый лук с томатом-пюре и варить 7—10 минут. После этого положить тушеную капусту, нарезанные грибы, заправить солью, сахаром, лавровым листом, перцем и дать прокипеть.

При подаче к столу капустняк заправить сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

КАПУСТНЯК

➢ *200 г свинины, 800 г квашеной капусты, 400 г картофеля, 120 г моркови, 1 корень петрушки, 120 г лука репчатого, 8 г чеснока, 20 г свиного сала, 20 г жира, 40 г пшеничной муки, 40 г сметаны, 20 г зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Свинину сварить до готовности и нарезать на порции.

Отжатую квашеную капусту тушить до полуготовности, добавляя жир.

Нарезанные мелкой соломкой лук и коренья пассеровать в жире, перемешать со слегка поджаренной мукой.

Свиное сало мелко нарубить вместе с сырым луком (5 г на порцию), чесноком и зелёнью петрушки.

В бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, добавить капусту, лук с кореньями и мукой, перец, соль, толченое сало с луком, чесноком и зеленью и варить до готовности.

При подаче в тарелку положить порцию свинины и залить капустняк сметаной.

КАПУСТНЯК С ФАСОЛЬЮ

➢ *800 г квашеной капусты, 1/2 стакана фасоли, 600 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, по 1/2 корня моркови и петрушки, 4 ст. ложки сметаны, 2 л воды, лавровый лист, зелень, перец и соль по вкусу.*

Фасоль замочить на 3—4 часа в холодной воде, а затем варить. Когда фасоль сварится, отвар слить в другую кастрюлю, кипятить, положить в него очищенный и нарезанный дольками картофель, варить 5—10 минут, добавив нарезанные соломкой пассерованные на сливочном масле с томатом-пюре морковь, корень петрушки, репчатый лук, и довести до кипения. После этого положить тушеную до готовности с добавлением воды, сливочного масла и сахара квашеную капусту, вареную фасоль, заправить солью, сахаром, лавровым листом, перцем и дать прокипеть.

Подать капустняк со сметаной и зеленью петрушки и укропа.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

➢ *8 сушеных грибов, 125 г квашеной капусты, 20 г моркови, 10 г петрушки, 20 г репчатого лука, 20 г томата-пюре, 5 г муки, 10 г маргарина, 10 г сметаны, зелень, специи.*

Капусту потушить. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом до золотистого цвета. Коренья спассеровать отдельно с томатом-пюре.

По окончании тушения капусты присоединить к ней пассерованные лук и коренья, залить горячим грибным бульоном, добавить соль, специи, нашинкованные вареные грибы.

При подаче положить в тарелку сметану. К щам можно подать кулебяку с гречневой кашей.

ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

➢ *2 л воды, 6 картофелин, 3 луковицы, 200 г щавеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 корень петрушки, зелень укропа, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.*

Картофель очистить, отварить и остудить. Отвар процедить. Листья щавеля нарезать, добавить нашинкованный репчатый лук, петрушку, маргарин или сливочное масло, немного отвара и тушить 5—7 минут. Отварной картофель нарезать кубиками, смешать со щавелем, залить горячим отваром, довести до кипения и варить еще несколько минут.

Особенно вкусны эти щи, если их приготовить в чугунном или глиняном горшочке в духовке. В готовые щи положить сметану и зелень укропа.

СУПЫ

СУП ОВОЩНОЙ

➢ *1 морковь, 1 петрушка, 2 ст. ложки лука-порея, 1 сельдерей, 1/3 кочана капусты, 3 ст. ложки зеленого горошка, 200 г зеленого салата, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 ч. ложка сахара, соль, 2 л бульона.*

Морковь, петрушку, сельдерей, капусту, лук-порей нарезать мелкой соломкой, положить соль, сахар, перемешать и тушить с маслом на медленном огне, периодически помешивая, чтобы овощи не подгорели. В тушеные овощи добавить немного мясного бульона, капусту, зеленый горошек, листья зеленого салата. Дать прокипеть, затем влить оставшийся бульон, вновь довести до кипения. Настаивать 10—15 минут.

СУП ГОРОХОВЫЙ

➢ *$1^1/_2$ стакана лущеного гороха, 300 г ветчины или грудинки, 2 луковицы, 1 морковка, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, соль по вкусу, 1 стакан мелких сухариков из ржаного или пшеничного хлеба, $1^1/_2$ л воды.*

Предварительно замоченный горох залить холодной водой, добавить кожу от ветчины и варить до полного размягчения. Мелко нарубленный лук обжарить с ветчиной, добавить натертые на крупной терке морковь и петрушку и все вместе проварить на масле 3—4 минуты, положить томат-пюре, перемешать и тушить еще 3—4 минуты. Тушеные овощи с ветчиной положить в кипящий гороховый отвар, посолить и варить 3—5 минут. В тарелку с супом положить хлебные сухарики.

СУП ОВОЩНОЙ С МЯСОМ

➢ *1 1/2 л воды, 300 г мясного фарша, 500 г различных овощей (морковь, сельдерей, брюква, капуста, петрушка, картофель), 100 г масла, соль, мускатный орех, зелень.*

Очищенные овощи натереть стружкой (за исключением картофеля). В кастрюле распустить масло, овощи смешать с мясным фаршем и обжарить в масле, долить воду, добавить соль, нарезанный брусочками картофель и варить. Через 20 минут суп готов. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

СУП ИЗ ЦЫПЛЕНКА

➢ *500 г цыпленка, 1/3 стакана мелко накрошенной вермишели, 1 желток, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1/2 стакана йогурта, 25 г сливочного масла, молотый черный перец, кислота (лимонный сок) и соль по вкусу.*

Хорошо подготовленную тушку цыпленка (без потрохов) промыть и нарезать на куски. Залить тепловатой водой и поставить на огонь. Положить лук и морковь. Как только мясо станет мягким, добавить вермишель и мелко нарезанные очищенные помидоры. Оставшуюся морковь натереть на терке и пассеровать с маслом, доведя до зо-

лотистого цвета. Масло после пассеровки влить в суп, отчего он приобретет приятную окраску. Заправить взбитым с йогуртом яйцом. Подкислить, поперчить и посолить по вкусу.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ

➢ *500 г щавеля, 1 картофелина, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яичный желток, 2 ст. ложки сметаны, соль, 2 л воды или овощного отвара.*

Хорошо промытый молодой щавель потушить с маслом до мягкости. В овощной отвар положить тушеный щавель, нарезанный картофель, соль. Варить до полуготовности, добавить еще несколько листьев щавеля и довести до кипения. Готовый суп заправить яичным желтком и сметаной.

СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

➢ *$1^1/_2$ л воды или рыбного (овощного) бульона, 300 г рыбы, 2 картофелины, 1 луковица, 1/2 корня петрушки, 1 морковь, зелень, соль и специи по вкусу.*

Лук и коренья нарезать соломкой и спассеровать на сливочном масле. Картофель нарезать кубиками, смешать с нарезанным кубиками репчатым луком, мелко нарезанной зеленью петрушки, залить водой, добавить соль, перец и довести до кипения. Затем, непрерывно помешивая, осторожно ввести растертые яйца.

ПОСТНЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

➢ *500 г картофеля, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки нарубленной зелени укропа и петрушки, 1/2 ч. ложки тмина, 50 г сливочного масла, $1^1/_2$ л воды.*

Картофель очистить, нарезать брусочками и сварить в воде с добавлением тмина. Сметану смешать с мукой и добавить в отвар. Дать еще раз закипеть, засыпать нарубленные крутые яйца и зелень. Перед подачей к столу в каждую тарелку положить по маленькому кусочку сливочного масла.

СУП ИЗ КРАПИВЫ И РИСА

➢ *2 л воды, 4 ст. ложки рубленых листьев крапивы, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 1 морковь, 1/2 стакана майонеза, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, молотый перец по вкусу.*

Замоченный рис залить горячей подсоленной водой, довести до кипения и оставить на 15—20 минут для настаивания. К рису добавить молотый перец, сливочное масло, рубленые листья крапивы, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, довести смесь до кипения и варить 10—15 минут. Подавать суп с майонезом и зеленью петрушки.

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ

➢ *1 морковь, 1 репа, 100 г лука-порея, 4 картофелины, 100 г шпината, щавеля или зеленого салата (в зависимости от сезона), 1 помидор, зелень сельдерея, 2 ст. ложки жира.*

Овощи нарезать: морковь — кружочками, репу — дольками, лук-порей — кружками, стебли сельдерея нашинковать, все вместе слегка спассеровать, затем залить горячим бульоном и варить 10—15 минут. После этого добавить картофель, нарезанный кружками, и варить до готовности. За 5—6 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры, листики щавеля, шпината, зеленого салата и довести суп до готовности.

СУП С ФАСОЛЬЮ

➢ *1 стакан фасоли, 4 ст. ложки растительного масла, 2 л воды, 2 луковицы, 2 моркови, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, соль, перец.*

Замоченную фасоль залить холодной водой и сварить до мягкости. Добавить нарезанные и обжаренные лук и морковь, положить соль, перец. Варить 10—15 минут при слабом кипении. При подаче к столу посыпать мелко нарубленной зеленью.

СУП С МЯСОМ И ОВОЩАМИ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

➢ *200 г мяса, 3 картофелины, 2 луковицы, 2 л воды, 200 г ржаного черствого хлеба, 3 дольки чеснока, соль.*

Мясо пропустить через мясорубку, залить кипящей водой так, чтобы мясо было покрыто ею, и быстро довести до кипения; жир и пену не снимать. Варить 2—3 минуты. В бульон положить крупно нарезанный картофель, нарезанный лук, соль и снова довести его до кипения. Варить 5—6 минут, настаивать 10—15 минут. В тарелку покрошить черствый хлеб, положить измельченный чеснок и залить горячим супом.

СУП С ГРИБАМИ

➢ *$1^1/_2$ л бульона или воды, 200 г грибов, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка муки, соль, молотый перец, 4 ст. ложки сметаны, зелень.*

В бульоне или воде варить мелко нарезанную морковь, корень петрушки, обжаренные в масле свежие или соле-

ные грибы и лук. Через 10 минут добавить пассерованную муку, перец, проварить, добавив соль по вкусу. При подаче в каждую тарелку с супом положить по ложке сметаны, посыпать мелко нарезанной зеленью.

СУП С ЧЕСНОКОМ И ГРЕНКАМИ

➢ *1 1/2 л бульона, 200 г пшеничного хлеба, 2 яйца, чеснок, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец молотый.*

Чеснок измельчить и поджарить так, чтобы он не изменил цвета и стал мягким, затем ввести в бульон, добавить соль, перец и варить в течение 10 минут. Бульон процедить, чеснок растолочь и соединить с бульоном. Желтки взбить, влить в них, помешивая, часть горячего бульона, затем соединить с остальным бульоном, хорошо размешать и подогреть, не доводя до кипения. Ломтики хлеба подсушить, сверху положить поджаренные белки, разложить в тарелки и залить супом.

КУРИНАЯ ЛАПША

➢ *300 г домашней лапши, 1 курица, 2 морковки, 1 корень петрушки, 2 л воды, лавровый лист, пучок укропа или петрушки, перец (горошком), соль по вкусу.*
➢ *Для лапши: 200 г муки, 1/2 стакана воды, 3–4 яйца, соль по вкусу.*

Приготовить лапшу. Для этого муку высыпать на стол горкой, сделать сверху ямку, вылить туда яйца, растертые с солью, воду и замесить крутое тесто.

Дать тесту расстойку и очень тонко (как бумагу) раскатать скалкой. При раскатывании периодически опылять тесто мукой, нарезать тесто лентами шириной 5–6 см и сложить ленты одну на другую, пересыпая мукой. Нашинковать лапшу, разрезая ленты поперек как можно мельче.

Растрясти лапшу по столу, чтобы каждая «лапшинка» отделилась от другой, и дать подсохнуть. После этого лапша готова для заправки ею супа.

Подготовленную курицу положить в кастрюлю, залить водой, добавить нарезанные морковь и петрушку, соль, несколько горошин черного перца и варить до готовности. За 10 минут до конца варки положить лавровый лист.

Сваренную курицу вынуть, бульон процедить, довести до кипения, засыпать в него лапшу. Варить при слабом кипении до тех пор, пока лапша не всплывет. Так же варят лапшу с куриными потрохами.

Курицу разрубить на куски и подать с лапшей. В тарелку положить рубленую зелень укропа или петрушки.

СУП СЕЛЯНСКИЙ С ХЛЕБНЫМИ КОРОЧКАМИ

➢ *$1^1/_2$ л воды, 300 г сухих корочек черного хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 луковицы, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.*

Хлебные корочки нарезать кубиками и подсушить, затем слегка поджарить на масле с нарезанной зеленью петрушки, залить водой, добавить соль, перец и довести до кипения. В конце осторожно ввести растертые яйца, непрерывно помешивая.

СУП С ЧЕСНОКОМ И ГРЕНКАМИ

➢ *$1^1/_2$ л бульона, 200 г пшеничного хлеба, 2 яйца, чеснок, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец молотый.*

Чеснок измельчить и поджарить так, чтобы он не изменил цвета и стал мягким, и варить в течение 10 минут. Бульон процедить, чеснок растолочь и соединить с бульоном. Желтки взбить, влить в них, помешивая, часть го-

рячего бульона, затем соединить с остальным бульоном, хорошо размешать и подогреть, не доводя до кипения. Ломтики хлеба подсушить, сверху положить поджаренные белки, разложить в тарелки и залить супом.

ПОХЛЕБКА С КАРТОФЕЛЕМ, ПШЕНОМ И ПОМИДОРАМИ

➢ *6 картофелин, 1 морковь, 1 головка лука, 3–4 помидора, 200 г сметаны, 2 ст. ложки пшена, соль, зелень.*

В глубокую посуду положить репчатый лук и поджарить. Когда он подрумянится, положить мелко нарезанные морковь и свежие помидоры, добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до полуготовности. Затем залить кипятком, посолить и дать вскипеть. После этого в кипящую воду опустить нарезанный картофель и хорошо промытое пшено. Закрыть крышкой и варить на слабом огне до готовности. В конце варки влить сметану и вскипятить. При подаче посыпать зеленью петрушки или укропа.

ПОХЛЕБКА РЫБНАЯ

➢ *50 г филе рыбы, стакан рыбного бульона, 50 г картофеля, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, 20 г свежих грибов, по 1 дольке чеснока и лимона, 3 г зелени, 5 г сливочного масла.*

Филе рыбы нарезать на куски, слегка обжарить на сливочном масле с обеих сторон, положить в кастрюлю, налить рыбного бульона, добавить нарезанный ломтиками картофель и поставить варить. Лук обжарить вместе с грибами и морковью, положить все в похлебку перед тем, как подавать на стол. При подаче добавить растертый чеснок, нашинкованную зелень, дольку лимона. Похлебку едят с кулебякой или пирожками.

Говяжья вырезка с маслинами

Сладкое мясо

ПОХЛЕБКА МЯСНАЯ С ГРИБАМИ

➢ *400 г мяса с косточкой, 2–3 сушеных гриба или 400 г свежих, по 1 корню петрушки и моркови, 1 луковица, 1 пучок зелени, перец, соль.*

Сушеные грибы промыть, замочить на 2–3 часа в холодной воде и в ней же отварить; мясо промыть, залить холодной водой и поставить варить. Перед закипанием снять пену, положить лук, морковь, петрушку, кости. Мясной и грибной отвары процедить и соединить, посолить, поперчить. Грибы нарезать ломтиками, а мясо — кусочками, залить все бульоном и прокипятить. Подавать в суповой чашке, положив грибы с мясом, сверху — сметану и посыпав зеленью. Отдельно предложить расстегаи с грибами и мясом.

МОЛОЧНАЯ ЛАПША

➢ *1 л молока, 50 г лапши, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, соль.*

Лапшу перебрать, положить в кипящее молоко, добавить соль, сахар и варить в течение 20–25 минут. При подаче к столу положить масло. Если вместо лапши засыпана вермишель, то варить следует 12–15 минут.

ПОХЛЕБКА ИЗ ПШЕНА С ОВОЩАМИ

➢ *3 ст. ложки пшена, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 л воды, соль по вкусу.*

Пшено тщательно промыть, добавить рубленую морковь, залить кипятком, довести до кипения и варить до готовности. Затем кастрюлю с похлебкой поставить на деревянную доску (чтобы через дно не уходило тепло), закрыть плотно крышкой и настаивать в течение 15–20

минут. Репчатый лук мелко нарубить, смешать со сливочным маслом и положить в готовую похлебку. При желании можно добавить в похлебку сметану.

КАЛЬЯ С ИКРОЙ

➢ *Для бульона: 600—800 г рыбных пищевых отходов, 1 луковица, петрушка, 1 морковь.*
➢ *Для кальи: 300 г рыбного филе, 300 г рыбной икры, 1 маринованный огурец, 2 картофелины.*

Головы (без жабр и глаз), плавники, кости и другие рыбные пищевые отходы залить холодной водой, сварить из них рыбный бульон, в конце варки добавить нарезанные лук, морковь, петрушку. Бульон процедить, вновь довести до кипения и положить в него икру целыми яствыками, т. е. не снимая с нее пленки (осетровых или частиковых рыб). Довести до кипения, после чего икру вынуть, бульон процедить.

Репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю, добавить растительное масло и спассеровать до появления золотистого колера. Туда же добавить картофель, нарезанный «чесночком», налить ранее приготовленный бульон, довести до кипения и варить до готовности. Положить нарезанные тонкими ломтиками маринованные огурцы, лавровый лист, перец горошком и довести до кипения.

При подаче к столу в тарелку положить куски вареной рыбы и икры, залить кальей и посыпать зеленью.

СУП ПОЛЕВОЙ (КУЛЕШ)

➢ *150 г шпика свиного, 600 г картофеля, 1/2 стакана пшена, 2 луковицы, зелень.*

Свиной шпик нарезать кубиками размером около 1 см и слегка поджарить с мелко нарезанным луком, после чего заложить в кипящий бульон или воду. Одновремен-

но в бульон (воду) положить предварительно хорошо промытое пшено. Нагреть суп до кипения и добавить картофель, специи, соль.

Варить 20–25 минут. Перед подачей кулеш посыпать зеленью.

КУЛЕШИК ГОРОХОВЫЙ

➢ *300 г гороха, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 2 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 городской булки, $2^1/_2$ л воды, соль по вкусу.*

Коренья залить холодной водой и варить до готовности. Отвар не сливать.

Горох перебрать, промыть и залить холодной водой так, чтобы она только покрывала его. Когда горох набухнет, к нему добавить немного сливочного масла, черствую тертую булку и варить.

Сваренный горох положить в овощной отвар с морковью и петрушкой, протереть через сито, заправить нарезанным соломкой и пассерованным с мукой луком, посолить, хорошо перемешать и довести до кипения.

Кулешик подать с нарезанным кубиками и зарумяненным в духовке белым хлебом.

КУЛЕШИК КАРТОФЕЛЬНЫЙ

➢ *800 г картофеля, 4 стакана молока, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 3 стебля лука-порея, соль по вкусу.*

➢ *Для заправки: 2 яичных желтка, 3/4 стакана молока.*

Очищенный промытый картофель нарезать ломтиками, соединить с нарезанным дольками пассерованным луком-пореем, залить 4 стаканами воды, посолить и варить 15–20 минут.

Затем все овощи протереть вместе с отваром через сито, добавить горячее молоко, размешать и довести до кипения.

Кулешик подать, заправляя его сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с горячим кипяченым молоком.

КУЛЕШ С ГРИБАМИ

➢ *120 г сушеных грибов, 1 стакан пшена, 1 1/5 кг картофеля, 4 средних головки репчатого лука, 6 ст. ложек растительного масла, 4 л воды, зелень, соль по вкусу.*

Промытые грибы залить холодной водой и варить до готовности. Затем отвар слить, а грибы промыть и мелко нарезать.

Промытое пшено положить в грибной отвар, варить 10–15 минут, добавить картофель и продолжать варить до готовности.

Мелко нарезанный и поджаренный на растительном масле лук поджарить вместе с грибами в течение 3–4 минут, потом положить в кулеш, перемешать и довести до кипения.

Кулеш подать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

СУП ГРИБНОЙ С МЯСОМ

➢ *400 г свежих или 2–3 сушеных гриба, 400 г мяса с косточкой, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок зелени, перец, соль.*

Промыть сушеные грибы, замочить на 2–3 часа в холодной воде и в ней же отварить. Мясо промыть, залить холодной водой и поставить варить. Перед закипанием снять пену (накипь), положить лук, морковь, петрушку, продолжая варить на слабом огне до готовности. Мясной

и грибной отвары процедить и соединить, посолить, поперчить. Грибы порезать ломтиками, а мясо кусочками, залить все бульоном и прокипятить.

Подать в суповой чашке, положив грибы с мясом, сверху сметану и посыпав зеленью, отдельно предложить расстегаи с грибами и мясом.

СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ

➢ *6–7 стаканов молока, 1/4 стакана гречневой крупы, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.*

В кипящую воду всыпать гречневую крупу и варить до полуготовности. Влить молоко и варить 10–15 минут. В готовый суп добавить сахар, соль и сливочное масло.

ИРЛАНДСКИЙ АЙНТОПФ

➢ *1/2 л мясного бульона, 750 г баранины (лопаточная часть без костей), по 750 г капусты и картофеля, 4 большие луковицы, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка сушеного тимьяна, по 2 ч. ложки молотого перца и тмина, соль, 50 г топленого масла, 2 лавровых листа, 1 пучок петрушки.*

Баранину нарезать кубиками. Капусту почистить, разрезать кочан на 4 части, вырезав кочерыжку, мелко порубить. Затем почистить картофель и мелко порубить. Очистить лук и нарезать его кольцами. Чеснок очистить и порубить. Кусочки мяса посыпать тимьяном, перцем, тмином, солью. Затем разогреть топленое масло в большой кастрюле. Лук обжарить до светло-золотистого цвета. После этого добавить кусочки мяса, лавровый лист, капусту, картофель, перемешать, залить мясным бульоном, накрыть крышкой и варить на медленном огне около 1 часа.

Перед подачей на стол посыпать крупно порубленной петрушкой.

РЫБНЫЙ АЙНТОПФ

➢ *3 ст. ложки воды, 500 г рыбного филе, соль, перец, сок 1 лимона, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 большие луковицы, 2 дольки чеснока, 1/2 ложки крахмала, 4 ст. ложки растительного масла, 500 г смеси свежемороженых овощей (1 пакет), 2 кружочка ананаса, 1 корень имбиря.*

Рыбное филе нарезать кубиками. Затем приготовить маринад из соли, перца, половины лимона, 1 ст. ложки соевого соуса. Немного подержать в ней филе. Очищенный лук нарезать кубиками, чеснок очистить и порубить. Рыбное филе посыпать крахмалом. После этого масло разогреть на сковороде, обжарить в нем рыбные кубики до золотисто-коричневого цвета и снова вынуть. Затем слегка обжарить в жире для жаренья лук и чеснок. Добавить овощи, соевый соус, оставшийся сок лимона и воду. Тушить около 3 минут.

Ананас и имбирь мелко нарезать и вместе с рыбными кубиками добавить к овощам. Еще раз посолить и оставить на медленном огне на 5 минут. К рыбному айнтопфу очень подойдет рис.

ЮЖНО-ФРАНЦУЗСКИЙ ФАСОЛЕВЫЙ АЙНТОПФ

➢ *150 г белой фасоли, $1^1/_4$ л куриного бульона, 500 г говядины, 1 утиная ножка, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2 гвоздики, соль, 1 ч. ложка перца крупного помола, по 250 г савойской капусты, моркови, корней сельдерея, зеленой фасоли, 250 г картофеля.*

➢ *Для украшения: 1 пучок петрушки, 1 веточка тимьяна, 2—3 дольки чеснока, около 1 ст. ложки тертого сыра.*

Замочить фасоль на ночь в воде. Слить воду. Затем залить фасоль бульоном, поставить на огонь, довести до

кипения. Добавить говядину, утиную ножку и луковицу, в которую предварительно воткнуть лавровый лист и гвоздику, посыпать солью и перцем. Мясо и фасоль тушить в бульоне на медленном огне около $1^1/_4$ часа. В это время овощи очистить, вымыть и измельчить. Картофель очистить и нарезать кубиками. Через 40 минут после начала тушения мяса добавить к нему овощи и картофель. Тушить еще около 30 минут. Айнтопф еще раз приправить специями, мясо вынуть, нарезать кубиками. Затем опять положить его в овощи.

Петрушку, тимьян и очищенные зубки чеснока мелко порубить. Все тщательно перемешать. Посыпать айнтопф сверху сыром и смесью трав с чесноком.

КУРИНЫЙ АЙНТОПФ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И КУКУРУЗОЙ

➢ 750 г куриного бульона, 1/4 л сливок, 1 курица (около $1^1/_5$ кг), соль, перец, 100 г сливочного масла, 3 луковицы, по 1 стручку зеленого, желтого, красного перца, 1 стебель лука-порея, 4 веточки сельдерея, 1 банка кукурузы.

Курицу разрезать на 4 части, обмыть под струей воды, обсушить. Затем посыпать солью и перцем. В кастрюле разогреть 50 г сливочного масла. Слегка обжарить в нем куски курицы и залить бульоном. Варить на медленном огне, накрыв крышкой, около 25 минут. Затем бульон сцедить.

Очищенный лук нарезать кубиками. Овощи почистить и вымыть. Перец нарезать вдоль полосками, лук-порей и сельдерей мелко нарезать. Оставшееся сливочное масло разогреть в кастрюле. В этом масле обжарить до золотистого цвета лук. Добавить измельченные овощи и немного потушить. Затем залить бульоном и тушить около 5 минут.

Отделить куриное мясо от костей и нарезать кубиками. Положить кусочки мяса и зерна кукурузы в кастрюлю, подогреть. Сливки слегка взбить и перед подачей на стол добавить в айнтопф.

ОВОЩНОЙ АЙНТОПФ С ПШЕНИЦЕЙ

➢ *1/2 л воды, 1/2 л овощного отвара, 150 г зерен пшеницы, 250 г репчатого лука, по 500 г моркови, корней сельдерея и лука-порея, 75 г сливочного масла, соль, перец, 200 г шампиньонов, 125 г зеленого горошка, мускатный орех, 1 пучок зелени.*

Пшеницу замочить на ночь в воде. Лук очистить и нарезать кубиками. Затем очистить остальные овощи и нарезать их тонкими полосками. Масло разогреть в кастрюле, лук и нарезанные овощи слегка обжарить, добавить пшеницу с водой, в которой она была замочена, овощной отвар. Затем айнтопф посыпать солью и перцем, варить около 25 минут на медленном огне. Очищенные шампиньоны нарезать кружочками. Их и зеленый горошек добавить к овощам и пшенице. Варить около 3 минут. В конце варки посыпать айнтопф мускатным орехом, при необходимости — солью и перцем.

Перед подачей на стол украсить овощной айнтопф зеленью.

АЙНТОПФ С ГОВЯДИНОЙ И КУРИЦЕЙ

➢ *500 г говядины (грудинки), 1 стакан белой фасоли, 1 курица ($1^1/_5$—$1^1/_3$ кг), 8—10 горошин черного перца, 4—5 ягод можжевельника, 2 л воды, 2 стебля лука-порея или 1 луковица, 4 моркови, 2 небольшие кольраби, 3 стебля сельдерея, 1/2 пучка петрушки, молотый перец, соль, мускатный орех.*

Фасоль предварительно замочить на 8—10 часов.

Мясо и курицу обмыть, залить водой, добавить перец горошком и ягоды можжевельника, довести до кипения. Затем снять пену, посолить. Варить на медленном огне 1,5 часа. Затем в отдельной кастрюле отварить фасоль. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами. Морковь и кольраби почистить, нарезать мелкими кубиками. Часть сель-

дерея, фасоль, морковь, кольраби и лук положить в кастрюлю с курицей и мясом за 30 минут до окончания варки.

Готовое мясо и курицу вынуть из кастрюли. Остудить. Затем очистить от костей, нарезать крупными кусками. Положить все обратно в кастрюлю.

Оставшийся сельдерей и петрушку мелко изрубить

В конце приготовления айнтопф приправить солью, перцем, мускатным орехом, посыпать зеленью.

ЮШКА ГОРОХОВАЯ С САЛОМ

➢ 200 г гороха, 500 г картофеля, по 2 корня моркови и петрушки, 1 головка репчатого лука, 50 г сала, 1/2 ст. ложки муки, 2 л горохового отвара, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Промытый горох перебрать и варить до полуготовности, добавить к нему очищенный и нарезанный кубиками картофель и варить 7—10 минут.

Морковь и петрушку нарезать мелкими кубиками, лук мелко шинковать и все вместе пассеровать на сале, нарезанном кубиками. В конце пассерования добавить муку и пассеровать еще несколько минут.

Пассерованные овощи развести гороховым отваром, добавить в юшку и варить 10 минут. В конце варки положить соль, перец, лавровый лист.

ЮШКА ОХОТНИЧЬЯ

➢ 500 г потрохов, 2 л воды, 600 г картофеля, по 1 корню моркови и петрушки, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана пшена, 25 г сала, лавровый лист, зелень, соль, перец по вкусу.

Куриные потроха хорошо очистить, промыть и варить до готовности.

В готовый бульон добавить промытое пшено, нарезанный крупными кубиками картофель, а также наре-

занные мелкими кубиками и пассерованные на свином сале морковь, корень петрушки и лук и варить 10—15 минут. После этого юшку заправить перцем, лавровым листом, посолить и варить до готовности.

Юшку подать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью.

АЙНТОПФ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ

➢ *1 курица ($1^1/_5$—$1^1/_3$ кг), 2 ст. ложки сушеной зелени (укроп, петрушка, сельдерей), 8—10 горошин перца, 1/2 стакана перловой крупы, 200 г моркови, 1 лавровый лист, молотый перец, соль, 2 стебля лука-порея, 1—2 веточки мелиссы.*

Курицу промыть, залить водой. Довести до кипения, затем снять пену. Добавить зелень, горошины перца, посолить, варить на медленном огне 1,5 часа. Курицу вынуть и остудить. Бульон процедить, удалить лишний жир.

В 1 л бульона всыпать предварительно вымытую и замоченную крупу. Варить 30—35 минут.

После этого очистить лук-порей, нарезать его кусочками по 1 см. Морковь очистить, нарезать тонкими кружочками. Добавить все к крупе.

Курицу очистить от костей и кожи, нарезать маленькими кусочками, добавить к крупе. При необходимости полить бульон. Довести до кипения. Приправить солью и перцем, посыпать листиками мелиссы.

ЮШКА С ГАЛУШКАМИ ПО-ПОЛТАВСКИ

➢ *650 г картофеля, 150 г репчатого лука, 75 г сала-шпик,*

➢ *Для галушек: 250 г пшеничной муки, 2/3 яйца (сырого), воды — сколько потребуется.*

Из муки, яиц и воды замесить пресное тесто, раскатать в пласт толщиной 2 см и нарезать квадратиками (1,5×1,5). В кипящую воду положить нарезанный кубиками картофель, через 3—5 минут ввести галушки и проварить суп 15—20 минут. Затем заправить солью, специями и салом-шпик, поджаренным с луком.

ХОЛОДНЫЙ МИНЕСТРОНЕ ПО-МИЛАНСКИ

➢ *2 л мясного бульона, 100 г жирной ветчины, 100 г сливочного масла, 1/2 луковицы, 1 головка лука-порея, по 100 г картофеля, цуккини, свежей фасоли, 1 корень сельдерея, 1 пучок из веточки розмарина, базилика, зелени петрушки, 200 г мякоти помидоров, 1/2 свежего лаврового листа, 200 г риса, чеснок, тертый сыр, соль, черный молотый перец.*

Очистить, промыть и нарезать кубиками овощи. Положить в кастрюлю с 40 г сливочного масла лук, лук-порей, лавровый лист. Поставить на умеренный огонь, добавить помидоры, нарезанные кусочками, соль и черный молотый перец. На оставшемся сливочном масле разогреть в течение 8 минут овощи, нарезанные кубиками, мелко нарезанный сельдерей, фасоль. Все перемешать, залить мясным бульоном. Варить на умеренном огне. Когда блюдо будет готово, положить рис, отварить его до готовности. Заправить суп тертым сыром и кубиками ветчины, остудить.

Посыпать смесью из розмарина, базилика, зелени петрушки и чеснока.

СУП ПАВЕЗА (1)

➢ *1 яйцо, 2—3 ломтика белого хлеба, 2 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка тертого сыра, рубленый зеленый лук.*

Ломтики белого хлеба намазать с обеих сторон маслом и обжарить. Положить их в огнеупорную посуду. Залить бульоном, добавить сырое яйцо. Суп поставить в духовку. Когда белок затвердеет, гарнировать суп тертым сыром и мелко нарезанным зеленым луком.

СУП ПАВЕЗА (2)

➢ *750 мл мясного бульона, 4 ломтика белого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яйца, 4 ст. ложки тертого сыра «Пармезан».*

Нагреть бульон. Обжарить белый хлеб в масле с обеих сторон. Положить хлеб в глубокие тарелки. Вылить на каждый кусок по сырому яйцу и посыпать «Пармезаном». Осторожно вылить на яйца кипящий бульон. Яйца должны свариться, но желток остаться целым.

КОНСОМЕ ПО-МИЛАНСКИ

➢ *20 г моркови, 25 г (корень) сельдерея, 15 г лука-порея, 10 г зеленого салата, 25 г помидоров, 10 г макарон, 15 г огурцов, 60 г профитролей, соль.*
➢ *Для профитролей: 15 г воды, 5 г масла сливочного, 15 г пшеничной муки, 1/2 сырого яйца, 100 г мякоти курицы, 10 г молока, 1/4 сырого желтка, сахар, соль.*

Приготовить прозрачный куриный бульон. Морковь и сельдерей нарезать кубиками и припустить. Лук-порей, зеленый салат и помидоры нарезать соломкой. Макароны отварить и нарезать на кусочки длиной 1 см. Огурцы очистить, нарезать кубиками или выемкой сделать шарики. Все продукты положить в бульон и довести его до готовности. К столу суп подать в бульонных чашках с фаршированными профитролями.

Профитроли приготовить так: в воду положить масло, соль, сахар, довести ее до кипения, всыпать муку и,

помешивая, проварить 5–6 минут. Охладить до 70 °С, ввести сырое яйцо и хорошо вымешать. На слегка смазанный маслом лист выпустить из кондитерского мешка тесто в виде мелких шариков или палочек и выпекать.

Мякоть вареной курицы пропустить через мясорубку с частой решеткой и выбить, добавляя молоко, желток, соль. Затем массу протереть сквозь сито. Готовые профитроли надрезать посередине, при помощи кондитерского мешка наполнить фаршем и поставить в жарочный шкаф на 1–2 минуты.

МИНЕСТРОНЕ С ФАСОЛЬЮ

➢ *5 стаканов бульона, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 долька чеснока, 1/2 стакана мелко нарубленного лука, 1/2 стакана мелко нарезанного сельдерея, 1 стакан нарезанной кубиками моркови, 2 ч. ложки томатной пасты, 1/2 стакана зеленого горошка, 1/2 стакана фасоли, 4 ст. ложки риса, 2 лавровых листика, 2 крупных помидора, 3 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.*

Нарубленный чеснок и лук обжарить в масле, добавить сельдерей и морковь. Все потушить. Затем добавить бульон, томатную пасту, соль и перец и поставить варить на слабом огне. Добавить горошек, фасоль, рис, лавровый лист и варить до тех пор, пока овощи не станут мягкими. В конце добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр. Варить еще 5 минут, затем снять с огня.

СТРАЧИТЕЛЛА (СУП ИЗ МАННОЙ КРУПЫ)

➢ *3 яйца, 90 г манной крупы, 90 г тертого сыра, $1^1/_2$ л крепкого бульона, соль, мускатный орех.*

Яйца смешать с манной крупой, сыром, добавить специи и один половник бульона. Остальной бульон до-

вести до кипения и постепенно ввести в него смешанную с остальными компонентами манную крупу. Суп должен вариться 4–5 минут на очень слабом огне.

Его надо постоянно помешивать, чтобы яйца и сыр не свернулись. При добавлении манки в кипящий бульон лучше всего пользоваться взбивалкой, чтобы не образовались комочки.

СУП С ЯЙЦОМ И СЫРОМ

➢ *6 стаканов холодного мясного бульона, 3 сырых яйца, 3 ст. ложки манной крупы, сыр «Пармезан», щепотка мускатного ореха, 6 ломтиков белого хлеба.*

Взбить яйца, добавить крупу и сыр «Пармезан» и, продолжая взбивать, добавить мускатный орех. Влить 1 чашку бульона. Оставшийся бульон вылить в кастрюлю и нагреть до закипания. Влить в горячий бульон подготовленную смесь из крупы, яиц и сыра и довести до кипения. Варить 3–4 минуты на слабом огне. Перед подачей на стол обжарить ломтики хлеба с обеих сторон и положить по 2 ломтика в каждую тарелку.

СУП С ЯИЧНЫМИ БЕЛКАМИ

➢ *1 л мясного бульона, 3 сырых яичных белка, 30 г муки, 1 ст. ложка тертого сыра, щепотка тертого мускатного ореха, сливочное масло или маргарин, соль.*

Взбить яичные белки, аккуратно помешивая, добавить муку, тертый сыр, соль и мускатный орех. Смесь выложить на сковороду, смазанную сливочным маслом и обсыпанную мукой. Подержать на умеренном огне до тех пор, пока она не затвердеет. Снять с огня, остудить, нарезать кубиками. Залить бульоном и через 5 минут подавать к столу.

СУП ДВУХЦВЕТНЫЙ

➢ *3 стакана мясного бульона, 100 г шпината, 2 сырых яйца, тертый мускатный орех, 180 г муки, 60 г сливочного масла, 40 г тертого сыра, 400 г молока, соль.*

Шпинат отварить в подсоленной воде, отжать, протереть через сито. В кастрюле распустить сливочное масло, перемешать с мукой, понемногу добавляя молоко, посолить, постоянно помешивая, пока не образуется однородная масса. Снять с огня и, когда масса остынет, положить яйца, тертый сыр, мускатный орех, тщательно перемешать. Разделить на 2 части, к одной добавить приготовленный шпинат. Сначала заполнить шприц желтой смесью, затем зеленой. Выдавить шарики в кипящий бульон.

МИНЕСТРОНЕ С СОУСОМ ПЕСТО

➢ *6 1/2 стаканов бульона, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, 1 головка нарезанного лука-порея, 2 мелко нарезанных моркови, 1 мелко нарезанный стебель сельдерея, 2 зубчика чеснока, 2 картофелины, 1 лавровый лист, 1 веточка свежего тимьяна, 1/2 стакана гороха, 2 мелко нарезанных цуккини, 3 помидора, 2 чашки готовых или консервированных бобов, 3 ст. ложки соуса песто, свежетертый сыр «Пармезан», соль, черный перец.*

Пассеровать лук-порей и репчатый лук в кастрюле в оливковом масле 5–6 минут или до тех пор, пока лук не станет мягким. Добавить морковь, сельдерей и чеснок и пассеровать на умеренном огне, часто помешивая, еще 5 минут. Добавить картофель и продолжать пассеровать еще 2–3 минуты. Добавить к овощам горячий бульон или воду и хорошо перемешать. Положить лавровый лист, тимьян, соль и перец. Довести до кипения, затем убавить огонь и

оставить вариться еще 10–12 минут. Добавить свежий горох и мелко нарезанные цуккини и варить еще 5 минут.

Если вы используете замороженный горошек, положите его через 5 минут после того, как вы положили цуккини — вместе с нарезанными помидорами. Варить еще 5–8 минут с закрытой крышкой.

За 20 минут до подачи на стол добавить в суп бобы и дать ему покипеть еще 10 минут. Добавить соус песто и соль по вкусу. Варить еще 5 минут, затем выключить огонь и дать супу несколько минут настояться.

Отдельно подать натертый «Пармезан».

ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

➢ *1 большая нарезанная крупной соломкой морковь, 1 нарезанное перышко зеленого лука, 1 маленькая нарезанная крупной соломкой репка, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 4 стакана говяжьего бульона.*

➢ *Для фрикаделек: 200 г нарезанной постной говядины, 1 яйцо, 1 ч. ложка мелко нарезанного лука, 3 ч. ложки свежих хлебных крошек, 2 ч. ложки свежей нашинкованной петрушки, щепотка тертого мускатного ореха, соль, перец.*

Провернуть говядину через мясорубку и перемешать фарш с остальными ингредиентами. Скатать из него 16 маленьких шариков размером с грецкий орех. Вскипятить воду в кастрюле и бросить туда фрикадельки. Убавить огонь и варить около 10 минут. Вынуть их при помощи шумовки и отложить в сторону.

Положить приготовленные овощи в кастрюлю с маслом и бульоном. Закрыть крышкой и готовить на среднем огне около 5 минут. Добавить оставшийся бульон и фрикадельки и довести до кипения, затем варить 2–3 минуты, пока фрикадельки не прогреются. При необходимости посолить и поперчить.

ФЛОРЕНТИЙСКИЙ СУП

➢ *750 г шпината, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 мелко нарезанный лук-шалот, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 стакана куриного или овощного бульона, соль и перец, 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха, 2 ст. ложки молока, 1/2 стакана жирных сливок, 2 сваренных вкрутую яйца для украшения.*

Удалить черенки со шпината и тщательно промыть, положить в большую кастрюлю и варить на среднем огне, пока он не станет мягким. Слить воду со шпинатом в дуршлаг и хорошенько отжать его. Растопить масло в большой кастрюле, добавить лук-шалот и пассеровать до размягчения. Добавить муку, перемешать и пассеровать еще 1 минуту, затем добавить бульон и шпинат, закрыть крышкой и варить 15 минут. Приправить солью, перцем и мускатным орехом. Приготовить суп-пюре при помощи миксера, затем налить обратно в кастрюлю, добавить молоко и слегка подогреть. Перед подачей добавить немного сливок. Подавая, влить оставшиеся сливки отдельно в каждую тарелку и украсить ломтиками яйца.

ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП С БОБАМИ

➢ *6 ч. ложек оливкового масла, 1 мелко нарезанная луковица, 1 измельченный зубчик чеснока, 2 мелко нарезанных стебля сельдерея, 1 нарезанная мелкими кубиками морковь, 3 ч. ложки томатной пасты, $1^{1}/_{5}$ стакана говяжьего бульона, 470 г консервированных бобов (без жидкости), 100 г мелких макаронных изделий, 130 г зеленого горошка, соль, перец.*

Разогреть масло в большой кастрюле и положить туда лук, чеснок, сельдерей и морковь. Пассеровать на медленном огне, пока они не станут мягкими (около 5 минут). Добавить томатную пасту, бульон и бобы.

Довести до кипения и варить на медленном огне 10 минут. Добавить макаронные изделия и горошек и варить, пока макаронные изделия не будут готовы (около 7 минут). Добавить соль и перец. Подавать горячим.

СУП С ХЛЕБОМ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

➢ *20 г крошек белого хлеба, 200 г сыра «Пармезан», 1/2 сырого яйца, 400 г мясного бульона, мускатный орех, перец молотый черный, соль.*

Хлебные крошки хорошо перемешать с тертым сыром и взбитым яйцом, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом и ввести эту смесь при непрерывном помешивании в бульон. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 7—8 минут.

СУП-ПЮРЕ ОВОЩНОЙ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

➢ *1 1/2 л мясного бульона, 50 г сливочного масла, 2 моркови, 2 картофелины, 2 лука-порея, 1 репа, 1 небольшой кочан белокочанной капусты, 1 долька чеснока, несколько ломтиков пшеничного хлеба, поджаренного в сливочном масле, тертый сыр, соль по вкусу.*

Очистить капусту, тонко нарезать и опустить в кипящую воду. Очистить морковь, картофель, репу, удалить зеленую часть лука-порея, овощи нарезать, заправить, постоянно помешивая, сливочным маслом. Положить в кипящий бульон, варить 1 час. Добавить капусту (предварительно откинув на дуршлаг), чеснок, варить еще 25 минут, затем все протереть через сито.

Должно быть около 1 л пюре, если его получилось меньше, добавить немного бульона.

В каждую тарелку положить один или два ломтика хлеба и налить суп. Подавать с тертым сыром.

ТЮРЯ С ПОМИДОРАМИ

➢ *1 л мясного бульона, 400 г черствого пшеничного хлеба, 6 помидоров, 1–2 дольки толченого чеснока, несколько листиков шалфея или базилика, 4–5 ст. ложек растительного масла, тертый сыр, соль, черный молотый перец.*

Нарезать хлеб дольками и ненадолго намочить в воде. Тем временем в растительном масле обжарить чеснок до золотистого оттенка, затем удалить его. Положить отжатый хлеб, перемешать, добавить необходимое количество мясного бульона, помидоры, очищенные от кожицы и семян, мелко нарезанные листики базилика, соль, перец. Закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь на 1 час, пока тюря не загустеет. Добавить тертый сыр, все перемешать и разлить по тарелкам. Лучше, если тюря будет теплой. В качестве заправки можно также использовать мелко нарезанные корень сельдерея, морковь и репчатый лук с одной долькой чеснока.

СУП-ПЮРЕ ТОМАТНЫЙ

➢ *1 кг помидоров, 150 г репчатого лука, листики базилика, 3–4 ст. ложки нарубленной петрушки, соль, 1 ст. ложка сахарного песка, 80 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 750 мл молока, перец, лимонный сок.*

Мелко нарубить лук, базилик, смешать с петрушкой, солью, сахаром, засыпать смесью помидоры, разрезанные на 4 дольки каждый, и залить водой так, чтобы она покрывала овощи. Варить до тех пор, пока помидоры не станут мягкими. Протереть все вместе через сито. Из сливочного масла и муки приготовить светлую мучную подливку. Подогреть молоко и при постоянном помешивании добавить подливку, а затем томатную массу. Проварить все вместе на слабом огне 5 минут. Приправить перцем и лимонным соком. Посыпать тертым сыром «Пармезан».

КОНСОМЕ ХОЛОДНЫЙ С ПОМИДОРАМИ

➢ *$1^1/_2$ л овощного бульона, $1^1/_2$ кг помидоров, 100 г сливок, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.*

Подготовить бульон за несколько часов до приготовления блюда, процедить и поставить в прохладное место. Очистить помидоры от кожицы и семян, положить на сито, чтобы стек сок. Через 2 часа мякоть помидоров нарезать кусочками, хорошо обсушить, протереть через сито, поперчить, добавить сливки, тщательно перемешать. Смесь выложить в круглые формочки, которые поставить в холодильник. Затем освободить от форм, выложить в глубокие тарелки, залить приготовленным холодным бульоном, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

МИНЕСТРОНЕ ПО-ГЕНУЭЗСКИ

➢ *100 г сухой фасоли, 250 г цуккини, 3 мелких баклажана, 1 кочан савойской капусты средней величины, 5 очищенных помидоров, 15 г сушеных грибов (или 75 г свежих шампиньонов), 4 ст. ложки оливкового масла, соль, перец, 250 г макаронных изделий, 50 г тертого «Пармезана».*

Налить в кастрюлю $2^1/_2$ л воды и засыпать фасоль, предварительно замоченную в течение 12 часов. Поставить на огонь и приблизительно через 45 минут засыпать в кастрюлю с фасолью очищенные и нарезанные кубиками цуккини и баклажаны, нарезанную савойскую капусту, нарубленные помидоры, нарезанные тонкими ломтиками и отжатые грибы (шампиньоны), влить оливковое масло и посолить. Когда суп будет почти готов, засыпать макаронные изделия и оставить кастрюлю на огне без крышки. Под конец добавить соус с базиликом. Посолить, перемешать, посыпать тертым «Пармезаном» и подать на стол.

СУП С БАЗИЛИКОМ

➢ *2 л воды, 200 г стручковой фасоли, 1 горсть сухой фасоли, 3—4 картофелины, 3 помидора, 50 г вермишели, 1 долька чеснока, 1 пучок базилика, 2 ч. ложки тертого сыра, растительное масло, соль.*

В кастрюлю налить воду, положить очищенную и нарезанную кусочками стручковую фасоль, с предварительно замоченной сухой фасолью, картофелем, нарезанным кружочками, и помидорами, очищенными от кожицы и нарезанными кусочками, посолить и поставить на сильный огонь. Когда овощи сварятся, убавить огонь до умеренного, опустить в суп вермишель и отварить ее до готовности.

В супницу положить очень мелко нарезанные чеснок и базилик с небольшим количеством растительного масла, добавить тертый сыр, залить приготовленным супом, перемешать и охладить.

МУЧНАЯ ПОХЛЕБКА С ФАСОЛЬЮ

➢ *4 л воды, 250 г муки, 3 листика шалфея, 400 г сухой фасоли, 2 дольки тертого чеснока, 5 ст. ложек растительного масла, 1/2 мелко нарезанной луковицы, 300 г белокочанной капусты, нарезанной полосками, 500 г картофеля, нарезанного дольками, соль, черный молотый перец.*

Замочить фасоль на ночь в холодной воде, процедить. Отварить с шалфеем, чесноком, солью и протереть через сито (должно остаться $2^1/_4$ л жидкости). Поставить кипятить, добавив обжаренный в растительном масле лук, капусту, картофель. Через 20 минут засыпать муку, постоянно помешивая, и готовить еще 30 минут.

Поперчить, разлить по тарелкам, добавив по 1 ст. ложке растительного или маленькому кусочку сливочного масла.

РАССОЛЬНИК С КУРИЦЕЙ

➢ *500 г курицы, 2 соленых огурца, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка топленого масла, 1/2 стакана сметаны, 2 лавровых листа, 5—6 горошин перца, зелень петрушки, соль.*

Обработанную и промытую курицу положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности. Бульон процедить, а курицу разрубить на куски из расчета 3—4 на порцию и положить в отдельную миску.

Лук, петрушку и сельдерей нарезать, обжарить в масле, положить в кипящий бульон, добавить обжаренную в масле и разведенную водой или бульоном муку, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и варить около получаса.

За 5—7 минут до окончания варки в рассольник добавить немного огуречного рассола, куски курицы, лавровый лист, перец, соль.

Подать к столу с кусочками курицы, сметаной, зеленью. Отдельно — ватрушки с творогом.

РАССОЛЬНИК С ГРИБАМИ

➢ *30 г сушеных грибов, белых или шампиньонов, петрушка или пастернак, сельдерей, 1 луковица, лук-порей, 3 картофелины, 2 соленых огурца, 50 г сливочного или растительного масла, шпинат или салат, 2 ст. ложки сметаны, специи, зелень.*

Коренья и лук нарезать брусочками. Сварить грибной бульон, грибы нарезать соломкой. В кипящий бульон положить картофель, довести бульон до кипения и добавить в него пассерованные овощи, нарезанные грибы, нашинкованный шпинат и продолжать варку 10—15 минут. Перед окончанием варки добавить соленые огурцы,

очищенные от кожицы, с удаленными семенами, нарезанные дольками и предварительно сваренные в бульоне (у нежинских огурцов кожицу и семена не удаляют), заправить рассольник прокипяченным и процеженным огуречным рассолом, солью и специями.

Подавать рассольник со сметаной, посыпав зеленью.

РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ

➢ *500 г почек, 2 л воды, 4 клубня картофеля, 4 соленых огурца, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 1 головка репчатого лука, 100 г щавеля или салата, 2 ст. ложки сливочного масла, огуречный рассол, лавровый лист, зелень, соль и перец по вкусу.*

Говяжьи или свиные почки освободить от жира, надрезать с одной стороны и замочить в холодной воде на 3—4 часа, а затем залить холодной водой и варить.

Сваренные почки вынуть из бульона, хорошо промыть, нарезать ломтиками и хранить отдельно в холодильнике.

Петрушку, сельдерей, лук нарезать соломкой и пассеровать на сливочном масле. Соленые огурцы очистить, разрезать вдоль, освободить от семян, нарезать тонкими ломтиками и припустить с небольшим количеством бульона. Огурцы с тонкой кожицей и мелкими семенами не очищать.

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель и варить почти до готовности. Затем добавить припущенные огурцы, пассерованные коренья и лук, нарезанный щавель или салат и варить еще 5—7 минут. В конце варки влить процеженный вскипяченный огуречный рассол, посолить, заправить перцем и лавровым листом.

При подаче к столу в тарелку с рассольником положить нарезанные почки, сметану, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

РАССОЛЬНИК ПО ДОМАШНЕМУ

➢ 500 г мяса или 5–6 сушеных грибов, 2 соленых огурца, 2 л воды, 5 клубней картофеля, 2 луковицы, по 1/2 корня моркови, петрушки, сельдерея, 150 г капусты, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 6 ст. ложек сметаны, 1 яйцо, огуречный рассол, лавровый лист, зелень, соль, перец по вкусу.

Этот рассольник готовить на мясном или грибном бульоне. Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль, удалить семена, нарезать поперек крупной соломкой и припустить 5–7 минут.

Подготовленные морковь, петрушку, сельдерей и лук нарезать соломкой и пассеровать на сливочном масле. Свежую капусту нарезать соломкой.

В кипящий бульон положить очищенный и нарезанный дольками картофель, дать прокипеть, добавить капусту и варить 7–10 минут. После этого положить пассерованные коренья, подготовленные огурцы, нарезанные соломкой грибы (если рассольник варить на грибном бульоне), соль, перец, лавровый лист, огуречный рассол и варить на медленном огне 10 минут. Заправить рассольник 3 желтками, взбитыми с 2 ст. ложками сметаны.

При подаче к столу в тарелку с рассольником (при варке на мясном бульоне) положить кусок мяса, сметану и мелко нарезанную зелень.

РАССОЛЬНИК «ПИТЕРСКИЙ»

➢ 5–6 средних картофелин, стакан крупы пшеничной (перловой, овсяной), 1 средняя морковь, корень петрушки, 1 луковица, 2 средних соленых огурца, 1 ст. ложка томата-пюре, 1/2 стакана огуречного рассола, $1^1/_2$ л бульона или воды.

Рассольник приготовить на мясном бульоне с различными мясными продуктами; вегетарианский — со свежими или сушеными грибами.

Перловую крупу перебрать, хорошо промыть, залить тремя неполными стаканами кипятка, поставить на слабый огонь и распарить до размягчения. Отвар слить, а крупу промыть. Картофель нарезать брусочками. Коренья и лук обжарить с томатом-пюре. Огурцы подготовить, как для рассольника. В кипящий бульон положить перловую крупу и варить 20–30 минут. За 10 минут до окончания варки добавить картофель, пассерованные коренья, огурцы. В конце варки рассольник заправить огуречным рассолом, солью по вкусу.

РАССОЛЬНИК «МОСКОВСКИЙ» С ПОЧКАМИ

➢ *250–300 г говяжьих почек, 4–5 корней петрушки, 120 г корня пастернака, 2 корня сельдерея, 1–2 луковицы, 80 г щавеля, 80 г салата, 2 средних соленых огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок или молока, 1 яйцо, 2 л воды или бульона.*

С говяжьих почек снять жир вместе с пленкой, прорезать их до половины и положить в холодную воду на 2–3 часа (если почки бараньи, свиные или телячьи, то вымачивать их не надо). Подготовленные почки положить в кастрюлю, залить холодной водой, нагреть до кипения и варить 5–10 минут. Затем воду слить, почки промыть холодной водой, вновь залить двумя литрами воды и варить до их полного размягчения. Бульон процедить и использовать для приготовления рассольника.

Коренья, лук и морковь нашинковать соломкой и обжарить с маслом, огурцы припустить. В кипящий бульон положить пассерованные овощи, припущенные огурцы и варить 5–10 минут. Добавить нарезанные листья щавеля и салата, специи, соль, огуречный рассол по вкусу и варить до готовности. Чтобы рассольник был гуще, добавить в него яйцо, хорошо размешанные со сливками или молоком. В тарелку с рассольником положить по вкусу зелень.

РАССОЛЬНИК РЫБНЫЙ

➢ *500 г головизны от рыб осетровых пород, судака или сома, трески, морского окуня (филе с кожей и реберными костями). Остальные продукты, как для рассольника «Московского».*

Головизну рыб осетровых пород разрубить на 2—4 части и варить в течение 60—70 минут. Затем отделить мякоть от хрящей, удаляя при этом панцирные пластинки, хрящи отдельно довести до готовности.

В тарелку положить прогретую мякоть рыбы и хрящи головизны, сметану и посыпать зеленью. Вместо головизны можно кусок отварной рыбы.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

➢ *500 г говядины, 150 г телятины, 150 г курятины, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 соленых огурца, 5 ст. ложек грибов (лучше рыжиков), 10—12 оливок, 1 ст. ложка каперсов, 1 стакан густой сметаны, лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

Сварить бульон из мяса с кореньями, лавровым листом и черным перцем. Мясо вынуть из кастрюли и использовать для другого блюда.

В этом же бульоне сварить курицу, ветчину, сосиски. Курицу нарубить на мелкие кусочки, ветчину и сосиски нарезать очень мелко и снова положить в бульон.

На сливочном масле обжарить с мукой мелко нашинкованную луковицу, развести бульоном и влить в кастрюлю с солянкой. Затем положить в солянку припущенные огурцы, мелко нарезанные рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипения и, убавив огонь, варить 10—15 минут. За 1—2 минуты до окончания варки добавить сметану. Домашнюю птицу можно класть в солянку, предварительно обжарив в масле.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

➢ *400 г рыбы, 1 луковица, 1 огурец соленый, 1 ст. ложка каперсов, 10–12 оливок, 2 ст. ложки томата-пюре, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 дольки лимона, зелень, специи, соль по вкусу.*

Обработанную сырую рыбу (судака, треску, скумбрию, минтай, ставриду, путассу и др.) нарезать по 3–4 куска на порцию. Из голов и хребтовых костей сварить рыбный бульон (2 л). При варке бульона добавить в него коренья, лавровый лист и черный перец. Лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре, продолжить пассерование 6–8 минут. В кипящий бульон положить рыбу, лук, огурцы, каперсы, оливки, специи, варить 15 минут. В конце варки добавить соль и сметану. В тарелку с солянкой положить оливки, ломтик лимона, зелень.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ ПО-УКРАИНСКИ

➢ *500 г любого мяса (жареной, отварной говядины, свинины, отварных почек и пр.), 1 1/2 л мясного жирного бульона, 100 г сала, 3 ст. ложки сметаны, 100 г томатной пасты, 200 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка красного молотого перца, 2 соленых огурца, 1 ст. ложка каперсов, 1/2 лимона, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.*

Лук мелко порубить и слегка обжарить с кубиками сала. Смешать с толченым чесноком, тонкими полосками мяса, томатной пастой, красным перцем и солеными огурцами и тушить 5 минут. Влить бульон и варить 5 минут, посолить и поперчить. В готовую солянку добавить каперсы, лимон, зелень.

Отдельно к солянке подать густую сметану.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

➢ *250 г грибов белых или 50 г сушеных, остальные продукты, за исключением мясопродуктов и костей, те же, что и для солянки мясной.*

Предварительно очищенные и хорошо промытые грибы сварить, затем промыть и нашинковать. Сушеные грибы обработать так же, как для приготовления грибного бульона.

Кроме того, солянку можно приготовить и с солеными грибами на грибном бульоне. В этом случае следует брать сушеных белых грибов 8 г и соленых грибов (белых, рыжиков, груздей и др.) 40–50 г. Соленые грибы тщательно вымыть и нашинковать.

Готовить, как солянку мясную.

УХА РОСТОВСКАЯ

➢ *200 г судака, 400 г рыбной мелочи, 4–5 картофелин, 2 л воды, 1 корень петрушки, 1 большая луковица, 3–4 помидора, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 пучок петрушки или укропа, лавровый лист, соль, перец горошком.*

Из рыбной мелочи в марле сварить рыбный бульон. В кипящий бульон положить картофель и лук, нарезанный дольками. За 10–15 минут до окончания варки опустить в кастрюлю куски судака, затем нарезанные дольками помидоры и специи.

Перед подачей к столу уху заправить сливочным маслом, мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

УХА ДЕЛИКАТЕСНАЯ

➢ *1 кг осетровой рыбы, 800–1000 г рыбной мелочи, по 1 корню сельдерея и петрушки, лука-порея, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 6–8 горошин черного перца, 1/2 лимона, соль.*

Сварить пряный отвар, добавив в него мелкую, хорошо промытую и обезглавленную рыбу. Процедить через чистую ткань, охладить. Подготовить и нарезать рыбу. Опустить в охлажденный отвар, довести до кипения, тщательно удалить пену, варить 20—25 минут на несильном огне.

Готовую рыбу осторожно вынуть из отвара, положить по 1 куску в тарелку, добавив несколько ломтиков лимона, залить бульоном и посыпать рубленой зеленью.

Эта уха хороша для праздничного стола. Ей можно придать отличный вкус, добавив в самом конце варки 1 стакан несладкого шампанского.

УХА С КАРТОФЕЛЕМ И ПОМИДОРАМИ

➢ *800—1000 г мясистой рыбы, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 600 г картофеля, 400 г помидоров, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1—2 лавровых листа, 3—5 горошин черного перца, соль.*

Рыбу приготовить как обычно, разделить на филе с кожей, но без костей. Нарезать порционными кусками, посолить и до использования поставить в прохладное место. Из рыбных отходов — голов, плавников, костей — сварить бульон. Готовый бульон процедить, довести до кипения, положить в него нарезанный картофель, репчатый лук и корень петрушки.

Варить 20 минут, после чего добавить рыбу, специи, нарезанные свежие помидоры и варить еще 20—25 минут. Снять с огня, тотчас же заправить сливочными маслом. Перед подачей к столу уху посыпать измельченной зеленью.

ЩЕРБА

➢ *400 г ершей, 400 г окуней, 80 г репчатого лука, 6 г укропа, 6 г петрушки, 10 г сливочного масла, лавровый лист, перец и соль по вкусу.*

С подготовленных ершей и окуней снять филе, кости и головы залить холодной водой, добавить лук, перец, лавровый лист, соль и варить 2—3 часа, пока не испарится половина жидкости. Затем щербу процедить через сито, довести до кипения, заложить рыбное филе и варить до готовности. При подаче щербу посыпать зеленью и заправить сливочным маслом.

ЩУЧИНА

➢ *1 кг щуки или судака, 500 г другой мелкой рыбы, 500 г свежих огурцов, 300 г зеленого лука, 150 г корня хрена (1/4 корня сельдерея), 1 головка лука репчатого, 1 морковь, 2 л бульона, лавровый лист, зелень, соль и перец по вкусу.*

Щуку очистить, промыть, и удалить кости. Мякоть нарезать небольшими кусками, варить до готовности и охладить.

Мелкую рыбу чистить, потрошить, промыть, добавить кости, плавники и голову щуки, положить в кастрюлю и залить бульоном, в котором варилась щука. Бульон довести до кипения, положить в него очищенные и нарезанные морковь, лук, сельдерей и варить около 1 часа, подливая воду. В конце варки бульон посолить, поперчить и добавить лавровый лист. Готовый бульон процедить. К бульону отдельно на закусочной тарелке подать порцию отварной щуки с гарниром из очищенных и нарезанных кубиками свежих огурцов, мелко нарезанного зеленого лука, зелени укропа, петрушки и тертого хрена.

ОКРОШКИ, СВЕКОЛЬНИКИ

ОКРОШКА

➢ *Для 2 л кваса: 80 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахара, 3 г дрожжей, 12 стаканов воды.*

➢ *Для окрошки: 1 1/2 л кваса, 2 яйца, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка сахара, хрен по вкусу, 2 свежих огурца, 150–200 г зеленого лука.*
➢ *Мясные и рыбные наборы: 200 г вареной говядины, 120–150 г вареной телятины, 100–150 г ветчины или: 150 г жареной мякоти дичи, 200 г жареной или отварной телятины, 200 г вареной мякоти рыбы (лучше разных видов).*

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить до образования темно-коричневой окраски, залить горячей кипяченой водой и оставить настаиваться на 4 часа. Настой процедить, добавить сахар и дрожжи (предварительно разведенные водой) и поставить в теплое место на 8 часов. Готовый квас процедить и вынести на холод. В квас для окрошки обычно добавляют растертые с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) яичные желтки. Хорошо настоять квас с соответствующими добавками в холодильнике. Это придаст кушанью аромат и улучшит вкус.

Сварить вкрутую яйца, остудить, отделить белки от желтков. Желтки положить в миску, растереть с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) и смешать с половиной стакана кваса. Мясо мелко изрубить и положить в миску с заправкой. Туда же добавить зеленый лук, белки яиц. Влить в миску 2 стакана кваса, хорошо, но осторожно размешать, слить в посуду с плотной крышкой и на 2–3 часа поставить в холодильник.

Перед подачей влить в окрошку оставшийся квас. В тарелку с окрошкой положить ложку сметаны или растительного масла и зелень. Сметану нужно быстро и хорошо помешать, чтобы она не свернулась.

ОКРОШКА ГРИБНАЯ

➢ *1 1/2 л хлебного кваса, 400 г соленых грибов, 2 картофелины, 1 морковь, 2 свежих огурца, 725 г зеленого лука, 1/2 стакана сметаны, 4 яйца, горчица, сахар, соль.*

Соленые грибы промыть, откинуть на дуршлаг. Затем нашинковать грибы и свежие огурцы, нарезать зеленый лук и все перемешать. Отваренные морковь, картофель, белки вареных яиц очистить и нарезать кубиками, а желтки растереть с горчицей и сметаной. Все подготовленные продукты соединить, залить квасом, заправить смесью из яичных желтков, горчицы и сметаны, посолить и добавить сахар. При подаче на стол заправить сметаной и мелко нарубленной зеленью укропа.

СВЕКОЛЬНИК ПОСТНЫЙ

➢ *4—5 сухих грибов, 3 средние свеклы (отварные), 2 средние картофелины (отварные), 2—3 соленых огурца, 100 г зеленого лука, пучок укропа, 1 1/2 л кваса, тертый хрен, сахар, соль, перец по вкусу.*

Грибы хорошо промыть, уложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы они были ею только прикрыты. Варить под крышкой на небольшом огне. Когда грибы станут мягкими, мелко их нарубить, развести отваром и перелить в миску, где будет готовиться свекольник. Искрошить туда свеклу, соленые огурцы, зеленый лук, укроп, натереть на терке картофель, заправить солью, перцем и тертым хреном. По желанию добавить сахар и залить холодным квасом.

СВЕКОЛЬНИК СЕЛЯНСКИЙ

➢ *2 средние свеклы (отварные), 2 средние картофелины (отварные), 2—3 свежих огурца, пучок редиски, 100 г зеленого лука, соль, сахар по вкусу, 1 л свекольного отвара.*

Картофель и яйца мелко нарезать кубиками. Свеклу и редис натереть на крупной терке. Огурцы, зеленый лук измельчить. Все хорошо, но осторожно перемешать в мис-

Телячья печенка по-венециански

Рагу из телячьего хвоста

ке, добавив соль и сахар по вкусу. В миску с овощной смесью влить свекольный отвар и осторожно перемешать. В тарелку со свекольником положить половину сваренного вкрутую яйца, укроп и кружок лимона.

Свекольный отвар можно заменить кефиром.

Готовят свекольник и из сырой свеклы. Для этого промытую и очищенную свеклу натереть на крупной терке, залить кипяченой охлажденной водой и добавить сахар, соль, уксус по вкусу. Измельченные овощи (отварной картофель, огурцы, редис, лук) и яйца положить в свекольный настой, размешать и поставить в холодильник на 40—50 минут.

СВЕКОЛЬНИК С КЕФИРОМ

➢ *2 средние свеклы (отварные), 2 средних картофелины (отварные), 2—3 свежих огурца, пучок редиски, 100 г зеленого лука, пучок укропа, 2 яйца, соль, сахар по вкусу, 1 л кефира.*

Картофель и яйца мелко нарезать кубиками, свеклу и редис натереть на крупной терке, огурцы, зеленый лук измельчить и все хорошо, но осторожно перемешать в миске, добавив соль и сахар по вкусу. В миску с овощной смесью вылить кефир и осторожно перемешать. В тарелку со свекольником положить измельченный укроп. Кефир можно заменить свекольным отваром. В этом случае в тарелку со свекольником положить половину сваренного вкрутую яйца, укроп и кружок лимона.

Можно приготовить свекольник и из сырой свеклы. Для этого промытую и очищенную свеклу натереть на крупной терке, залить кипяченой охлажденной водой и добавить сахар, соль, уксус по вкусу. Измельченные овощи и яйца положить в свекольный настой, размешать и поставить в холодильник на 40—50 минут.

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ

ТЕЛЯТИНА ОТВАРНАЯ ПОД СОУСОМ «МАДЕРА»

➢ 800 г телятины (первая котлетная часть, грудинка, шейная часть, лопатка), 1 морковь, 1 луковица, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 баклажан.

➢ Для соуса «Мадера»: 1 стакан белого мясного соуса, 1/2 стакана вина «Мадера», 1/2 стакана мясного сока (полученного при жарке телятины), 1/2 стакана грибного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла.

Мясо телятины промыть и вместе с костями вложить в кипящую подсоленную воду. Варить на слабом огне. В середине варки прибавить очищенные промытые овощи. Готовое мясо вынуть вместе с овощами, бульон выпарить, оставив 1/2 л. Мясо отделить от костей, нарезать толстыми ломтиками по 4 см, овощи из бульона нарезать кружочками.

Приготовление соуса «Мадера». Приготовить белый мясной соус, для чего 1 ст. ложку муки спассеровать на сковороде с 1 ст. ложкой жира, развести мясным бульоном, прокипятить. В полученный белый мясной соус добавить вино «Мадера» и мясной сок. Полученную смесь хорошо проварить, после чего влить готовый грибной бульон и смешать со сливочным маслом. Соус подать к телятине горячим.

Примечание. Телятину можно приготовить в виде рулета, для чего ее нужно свернуть трубочкой и проколоть куски шпилькой.

ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ ПОД СОУСОМ С ХРЕНОМ И ЯБЛОКАМИ

➢ *800 г говядины с костью (котлетная часть, грудинка, шейная часть), 2 моркови, 1 репа, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 5—6 горошин перца, 2—3 шт. гвоздики, соль, перец.*
➢ *Для соуса: 1 яблоко, 2 ст. ложки тертого хрена, 1 ч. ложка винного уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, по 2 ст. ложки бульона и сливок, соль, сахар, перец.*

Обмытое мясо положить в кастрюлю, залить кипятком, довести до кипения, снять пену, добавить соль, специи, варить на очень слабом огне 2—2$^{1}/_{2}$ часа. За полчаса до окончания варки добавить очищенные морковь и репу, разрезанный на 4 части лук.

Мясо и овощи переложить в другую посуду, залить бульоном.

Яблоко очистить и натереть на терке, добавить хрен, уксус, масло, бульон и сливки, приправить сахаром, солью, перцем.

Мясо нарезать ломтиками, выложить на блюдо с овощами, нарезанными фигурным ножом, полить соусом. Часть соуса подать отдельно. На гарнир подать отварной картофель, овощи, зелень.

ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА ПОД СОУСОМ БОРДЕЛЕЗ

➢ *800 г грудинки, 1 луковица, 4—5 горошин перца, 2—3 шт. гвоздики, 1 лавровый лист, соль.*
➢ *Для соуса: 1$^{1}/_{2}$ стакана бульона, 1 стакан красного сухого вина, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 1/2 ч. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка мелко нарубленного говяжьего костного мозга, тимьян на кончике ножа, 1 ч. ложка мелко нарубленной петрушки, соль, перец.*

Мясо залить кипящей подсоленной водой, варить 1,5–2 часа, за полчаса до окончания варки добавить лук и специи.

Приготовить соус: лук очистить, мелко нарубить, обжарить на масле, добавить муку, обжарить до золотистого цвета, добавить бульон, довести до кипения при помешивании, упарить 7–10 минут. Добавить остальные компоненты, приправить солью и перцем. Костный мозг вложить в последнюю очередь. Дать соусу настояться около часа, перед подачей к столу слегка подогреть.

Мясо нарезать ломтиками, полить соусом. Часть соуса подать в соуснике. На гарнир подать рис, картофель, овощи.

ЖАРКОЕ ПО-РЕЙНСКИ

➢ *1 кг говядины (бедро или лопатка), 1 ст. ложка красного сухого вина, 1 стакан воды, 1 луковица, 1 лавровый лист, по 1 ч. ложке горчичных зерен, ягод можжевельника, черного перца горошком, соль; 1 стакан мясного бульона, 50 г топленого масла, 1/4 стакана красного сухого вина, 60 г медовых пряников, 4 ст. ложки сливок, 50 г изюма, 30 г измельченного миндаля, соль, перец.*

Из вина, воды, измельченного лука и специй приготовить маринад. Мясо залить маринадом, поставить в холодильник на 3 дня.

Вынуть мясо из маринада, обсушить, натереть солью. Обжарить мясо на топленом масле со всех сторон, добавить вино и половину маринада с луком и пряностями, тушить под крышкой $1^1/_2$ часа. Вынуть жаркое из подливы и накрыть фольгой.

Подливку процедить, размочить в ней пряники без глазури, добавить сливки, изюм, соль, перец, довести до кипения, варить 8–10 минут, добавить миндаль.

Жаркое нарезать ломтиками, полить соусом. Часть соуса подать отдельно. На гарнир подать картофельные клецки, красную капусту.

БИФШТЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ

➢ *700 г говяжьей вырезки, по 1 ст. ложке растительного масла, жира и сливочного масла, 100 г хрена, соль, перец, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука.*

Мясо обмыть, удалить пленки и жир, нарезать поперек волокон на ломтики толщиной 2–2$^{1}/_{2}$ см. Бифштексы смазать растительным маслом и оставить на 2–3 часа в закрытой кастрюле. Жир сильно разогреть на большой сковороде. Мясо посолить, поперчить и сразу же обжарить с двух сторон по 3–4 минуты до образования румяной корочки; внутри мясо должно быть розовым.

Хрен очистить, сполоснуть и острым ножом нарезать тонкие длинные стружки.

Лук растереть со сливочным маслом, сформовать ножом колбаску, слегка охладить, нарезать кружочками.

Бифштексы выложить на блюдо, на каждый выложить кружок масла с луком. Украсить стружками хрена. Подавать с картофелем «фри», зеленым салатом, сырыми овощами.

БЕРМУДСКИЙ БИФШТЕКС

➢ *400 г рубленого мяса, 100 г ветчины, 2–3 луковицы, 1 корешок сельдерея, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных, сухарей, 1 ч. ложка сока лимона, 1 неполная ч. ложка порошка кэрри, 1 неполная ч. ложка красного молотого перца, 3 ст. ложки нарубленной зелени петрушки, жир для жаренья, 2–3 яблока, 2–3 стручка сладкого перца.*

Ветчину, сельдерей и лук пропустить через мясорубку и смешать с рубленым мясом. Массу приправить соком лимона и кэрри. Добавить красный молотый перец на кончике ножа и 1 ст. ложку зелени петрушки. Вбить в массу яйцо и добавить много панировочных сухарей, чтобы масса стала вязкой. Из приготовленной массы сфор-

мовать небольшие бифштексы и обжарить их в горячем жире.

Каждый бифштекс украсить жареным ломтиком яблока. В той же сковороде потушить кольца репчатого лука и стручки сладкого перца, нарезанные полосками. Тушеные овощи поместить на ломтиках яблок небольшими горсточками. Подготовленные таким образом бифштексы посыпать красным молотым перцем и зеленью петрушки. Отдельно подать отварной рис.

БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПОБЕГАМИ И МОРКОВЬЮ

➢ *4 бифштекса из говядины (по 180 г), 2 луковицы, по 2 ст. ложки соевого соуса, соевого масла, сухого хереса, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка тертого имбиря, 500 г молодых побегов, 250 г моркови, 125 г шампиньонов, соль, перец, немного муки, 2–3 веточки базилика.*

Побеги готовятся заранее: стеклянную банку заполнить на 1/3 необмолоченным зерном злаков, залить водопроводной водой, накрыть и оставить на ночь. На второй день воду слить, зерна хорошо промыть в сите, дать стечь и снова высыпать в банку. Накрыть марлей, завязать резинкой, перевернуть банку на тарелку, подложив под горлышко банки деревянную ложку так, чтобы к побегам был доступ воздуха. На 4–5-й день банка наполнится побегами.

Рубленый лук, имбирь, соевые соус и масло, херес смешать. Маринадом залить бифштексы в муке, обжарить с двух сторон на разогретом растительном масле.

Морковь натереть на терке, вместе с побегами выложить на сковороду, вылить в нее оставшийся маринад, жарить около 3 минут. Шампиньоны очистить, нарезать тонкими пластинками, обжарить в оставшемся масле, посолить, поперчить.

Выложить бифштексы на побеги и морковь, сверху положить шампиньоны, украсить зеленью.

ШНИЦЕЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБАМИ

➢ 4 шницеля из телятины (по 200 г), 50 г шампиньонов, 50 г плавленого сыра с грибами, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 6 ст. ложек сливочного масла, 5 ст. ложек панировочных сухарей, соль, перец, 1/2 пучка зеленого лука.

В шницеле сделать надрезы в виде карманов, посолить, поперчить.

Шампиньоны нарезать. Луковицу измельчить, обжарить в масле, добавить грибы, быстро обжарить.

Сыр, 2 ст. ложки сливочного масла, мелко рубленные яйцо и зеленый лук, обжаренные грибы перемешать, посолить и поперчить.

Заполнить смесью кармашки шницелей, обвалять мясо в муке, взбитом яйце и сухарях. Обжаривать в масле 7 минут.

АНТРЕКОТ

➢ 800—1000 г толстого или тонкого края, 60 г жира, 20 г муки, масло с зеленым луком, 40 г масла, 1 ложка рубленого зеленого лука, соль, 100 г хрена.

Мясо обмыть, удалить позвоночную кость и нарезать поперек 4 антрекота, оставляя в каждом по реберной кости. Очистить от пленок, срезать лишний жир, затем отбить тяпкой по поверхности разреза и при помощи тяпки и ножа разделать ломтики с ровными краями толщиной около $1^1/_2$ см. Хрен обмыть, очистить и острым ножом настрогать длинные тонкие стружки. Непосредственно перед жареньем мясо посыпать мукой и посолить.

Жарить на сильно разогретом жире каждую сторону 3—4 минуты до образования румяной корочки. Внутри мясо должно быть бледно-розовым. На сковороду мясо положить так, чтобы между кусками были промежутки. Пере-

жаренные антрекоты — жесткие. Антрекоты уложить на подогретом продолговатом блюде, украсив стружками из хрена и положив на каждый антрекот кружочек масла, растертого с рубленым зеленым луком. Подавать к столу с жареным картофелем и овощами, а также с зеленым салатом и салатами из сырых овощей.

ЭСКАЛОПЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

➢ 600 г телятины (задняя нога, кострец), 200 г шампиньонов, 1/2 стакана сухого белого вина, 250 г красного соуса, 2 луковицы, 60 г топленого масла, соль, перец.

Куски телятины, нарезанные из спинной части или крупных частей задней ноги (по одному на порцию), слегка отбить тяпкой, обровнять, срезав неровности с кромок, и перерубить сухожилия, посолить, посыпать перцем и жарить на масле в сотейнике. Жареные куски переложить в другую посуду, а в сотейник с оставшимся в нем мясным соком и жиром положить рубленый репчатый лук, поджарить его, затем добавить рубленые свежие шампиньоны и снова жарить до готовности последних. После этого влить сухое белое вино и красный соус, прокипятить, заправить по вкусу солью и перцем. Залить этим соусом жареные куски телятины и прокипятить.

Подать с картофелем, овощами, макаронными изделиями или рассыпчатой рисовой, гречневой кашей.

РУЛЕТ ГОВЯЖИЙ С ВЕТЧИНОЙ И ЯЙЦАМИ

➢ 600 г мяса без костей (кострец или огузок), 50 г жира, 50 г лука, 2 яйца, 50 г черствой булки, 50 г шпика, 100 г вареной копченой ветчины, соль, перец.

Яйца обмыть, сварить вкрутую, охладить в холодной воде. Булку намочить в воде. Мясо обмыть, очистить от

пленок и сухожилий, надрезать вдоль волокон так, чтобы получился плоский прямоугольный кусок, отбить сильно тяпкой, следя за тем, чтобы не порвать ткани. Приготовить начинку: булку отжать и пропустить через мясорубку вместе с луком, ветчиной и шпиком, добавить перец, соль и тщательно вымешать.

Кусок мяса посолить и намазать начинкой. Очистить яйца, нарезать четвертинками и положить на кусок мяса вдоль длинного края. Мясо свернуть трубочкой, начиная с того края, где находятся яйца, чтобы они оказались в середине. Рулет перевязать шпагатом через каждые 3 см, как ветчинный рулет.

Мясо положить на противень с сильно разогретым жиром, полить жиром и вставить в жаркий духовой шкаф. Печь до готовности, часто поливая жиром и сбрызгивая водой. С готового рулета снять шпагат, нарезать довольно толстыми ломтиками, положить на продолговатое блюдо и залить образовавшимся во время приготовления соусом. Подавать с картофелем, зеленым салатом или салатом из сырых овощей.

ГОВЯЖИЙ РУЛЕТ ПО-НЕМЕЦКИ

➢ *4 тонких ломтика говядины (по 180 г размером 8×16 см), 1 ст. ложка горчицы, 4 тонких ломтика грудинки, 2 маринованных огурца, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, $1^1/_2$ стакана бульона, 1/2 стакана красного сухого вина, 2 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка крахмала, соль, перец.*

Мясо слегка отбить, смазать тонким слоем горчицы, посолить, поперчить. Огурцы нарезать тонкими полосками. Луковицы разрезать пополам, затем тонкими полосками. На каждый кусок мяса положить ломтик грудинки, огурцы, лук, свернуть рулетики, скрепить деревянными зубочистками.

Масло разогреть на сковороде, обжарить рулеты со всех сторон, добавить бульон, вино, тушить под крыш-

кой до готовности (40—50 минут). Вынуть рулеты, поставить в теплое место. Подливу процедить через сито, добавить крахмал, разведенный водой, довести до кипения. добавить сливки, приправить солью и перцем. Полить рулеты соусом, остальной соус подать в соуснике. На гарнир подать отварной картофель, стручковую фасоль или капусту.

ГОВЯДИНА ПО-РУССКИ

➢ *600—800 г говядины, 3 луковицы, по 1 корню морковки и сельдерея, 2 ломтика ржаного кислого хлеба, 150 г сала шпик, 50 г топленого масла, по 1/2 стакана муки и сметаны, 2 стакана бульона, 4—6 клубней картофеля, соль, перец горошком, лавровый лист, зелень по вкусу.*

Кусок мяса (идеально — от задней ноги или лопатки) нарезать широкими ломтями или кусками по 50 г каждый, посолить, обвалять в муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Смешать в большой миске репчатый лук, морковь и сельдерей, нашинкованный соломкой, мелкие кубики ржаного хлеба, добавить лавровый лист, горошины черного перца, соль.

Дно широкой кастрюли или глиняного горшка уложить тонкими ломтиками шпика. На него поместить слой обжаренного мяса, а на мясо — слой овощной смеси. Затем снова мясо и смесь. Все это залить бульоном так, чтобы он только покрыл второй слой мяса.

Кастрюлю поставить на огонь, довести бульон до кипения, затем поместить ее в разогретую духовку. Если мясо готовится в горшочках, их следует ставить только в духовку. Тушить мясо нужно 2—2$^{1}/_{2}$ часа под крышкой. За 20—25 минут до окончания тушения добавить сметану. К готовому блюду отдельно подают отварной картофель. Если мясо тушилось в порционных горшочках, их ставят на стол.

ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ С ГРИБАМИ В ТЕСТЕ

➢ *800 г телячьего филе, 500 г готового слоеного теста, 500 г шампиньонов, 3 луковицы, 100 г оливкового масла, 100 г сырой грудинки, 100 г сметаны, 1 яйцо, по 1/2 пучка укропа и петрушки, соль, перец.*

Мясо обжарить со всех сторон (2–3 минуты), посолить, поперчить.

Лук и шампиньоны очистить, мелко нарезать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Обжарить лук, затем шампиньоны и ветчину, посолить, поперчить, добавить сметану и мелко нарубленную зелень, довести до кипения, немного выпарить, остудить.

Тесто раскатать тонким слоем с небольшим количеством муки. Края теста смазать белком. На середину выложить 1/3 часть фарша, выложить филе, обмазать его оставшимся фаршем, завернуть тестом, хорошо защепить швы, выложить на смоченный водой противень, швы постараться подвернуть вниз. Желток взбить с 1 ч. ложкой воды, обмазать тесто. Запекать при 200 °С 40 минут. Затем духовку открыть и оставить мясо на 3–5 минут. Разрезать на ломтики. Подать с овощами, салатом и зеленью.

СТЕЙК ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ

➢ *800 г говядины (задняя ножка), 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки жира, 1–2 дольки чеснока, соль по вкусу.*

➢ *Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, перец молотый по вкусу.*

Приготовление стейка. Мясо разрезать на 4 куска, каждый кусок отбить влажным молоточком с обеих сторон и сделать из мяса 4 овальные лепешки толщиной около 1 см. Каждую лепешку натереть растертым с солью чесноком (по желанию) и посыпать мукой. Обжарить на

сильно разогретом масле с обеих сторон на сковороде. Мясо изнутри должно быть розовое, снаружи должна быть румяная корочка.

Подать с гарниром из овощей, зеленым салатом и сметанным соусом.

Приготовление соуса. В сметану, нагретую до кипения, добавить белую пассеровку (без жира), тщательно размешать, положить соль, перец молотый, дать вскипеть. Готовый соус процедить.

ГОВЯДИНА ВАРЕНАЯ ПО-СТАРИННОМУ

➢ *700 г говядины, 1 луковица, 1 крупная морковь, по 1 корню петрушки, сельдерея, 2 ст. ложки тертого хрена, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 1/3 стакана молотых сухарей.*

Кусок говядины залить горячей водой, довести до кипения и варить около 2 часов, добавив в конце лук, морковь, белые коренья. Говядину вынуть, а бульон еще доварить с костями и обрезками.

Масло растопить, прибавить, мешая, муку, разбавить бульоном, положить тертый хрен, немного соли и прокипятить. Смесь эту остудить, добавить яичные желтки и, помешивая, прокипятить.

Вареную говядину положить на сковороду, густо смазать приготовленной массой, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маслом, поставить в духовку и, когда зарумянится, подать на стол, порезав ломтиками.

Отдельно подать вареные овощи с маслом или соленые огурцы.

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

➢ *500 г говядины, соль, перец, 1 головка репчатого лука, 100 г сыра, 200 г майонеза, жир для жаренья, зелень укропа или петрушки.*

Мясо нарезать ломтиками поперек волокон, хорошо отбить, обжарить вместе с репчатым луком до образования румяной корочки, посолить, поперчить, добавить примерно 1/2 стакана мясного бульона или горячей воды, сверху мясо залить майонезом, посыпать натертым сыром, поставить в духовку для запекания.

Когда мясо дойдет до готовности, а сыр зарумянится, блюдо подавать к столу, посыпав нарезанной зеленью укропа или петрушки, с овощным салатом, отварным картофелем.

ГОВЯДИНА В ГОРШОЧКАХ С ГРИБАМИ

➢ *500 г говядины (без костей), 3/4 ст. ложки смальца (для обжаривания мяса), по 1 корню моркови, петрушки, $1^1/_2$ луковицы, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 3/4 стакана сметаны, 300 г свежих или 50 г сушеных грибов, 1 кг картофеля, $1^1/_2$ ст. ложки смальца для обжаривания картофеля, $1^1/_2$ стакана смеси грибного бульона с мясным соком, соль, перец по вкусу, зелень.*

➢ *Для теста (крышки на горшочек): 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, щепотка соли, 1/2 ст. ложки растительного масла или маргарина.*

Говядину нарезать кусочками, посыпать солью, перцем, обжарить, положить в сотейник, добавить нарезанные дольками морковь, петрушку, лук, залить бульоном и тушить до полной готовности.

Подготовленные свежие или сушеные грибы сварить, нашинковать и слегка обжарить с луком.

Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и для доведения до готовности поставить на 15—20 минут в духовку. В горшочки положить готовый картофель, тушеное мясо, сверху — грибы с жареным луком, залить подготовленным соусом, посыпать зеленью петрушки,

укропа и запечь. Перед запеканием горшочки можно закрыть тестом.

Приготовление соуса. Муку поджарить до румяного цвета, томат пассеровать, соединить с мукой, развести соком, в котором тушилось мясо, и грибным бульоном, нагреть до кипения, положить сметану, проварить и заправить перцем.

КРУЧЕНИКИ ВОЛЫНСКИЕ

➢ *500 г говядины (боковой и наружной частей задней ноги), 400 г белокочанной капусты, 30 г репчатого лука, 30 г томата-пюре, 20 г жира, 3 г сахара, 6 г 9%-ного уксуса, 14 г пшеничной муки, 60 г шпика, соль по вкусу.*

Порционные куски говядины отбить и посолить, затем положить на них тушеную капусту, завернуть, перевязать ниткой, панировать в муке и обжарить. После этого уложить крученики в сотейник, покрыть тонкими ломтями шпика, залить водой или бульоном и тушить до готовности.

Подать к столу с ломтиками шпика, полив соком, образовавшимся при тушении.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

➢ *500 г говядины (мякоти), 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки жира, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка томатной пасты, 150 г чернослива, соль, перец, зелень петрушки или укропа.*

Мясо очистить от пленок и сухожилий, нарезать поперек волокон, отбить, обвалять в муке, обжарить в жире вместе с нарезанным кольцами луком, посолить, поперчить, добавить томатную пасту и немного горячей воды или бульона. Добавить вымытый чернослив и тушить мясо

под крышкой до готовности, поставив в духовку, или на плите на толстой чугунной подставке, периодически поворачивая мясо, чтобы не пригорело.

Мясо с черносливом имеет нежный кисло-сладкий вкус и приятный аромат.

Подавать с отварным картофелем, овощным пюре, украсив зеленью укропа или петрушки.

МЯСО В ГОРШОЧКЕ ПО-АРГЕНТИНСКИ

➢ *750 г говядины, 125 г шпика, 5 луковиц, 4 стручка сладкого перца, 1 долька чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 1 веточка тимьяна, 1 ст. ложка красного молотого перца, черный молотый перец, соль, цедра 1/2 лимона, 2 кусочка сахара-рафинада.*

Не слишком тощую говядину разрезать на кубики величиной 2×2 см. Шпик и лук нарубить. Растительное масло разогреть, положить в него мелко нарезанный шпик, а также лук и чеснок. Слегка обжарить. Затем обжарить мясо. Добавить воду так, чтобы она почти покрыла мясо. Приправить солью, красным и черным перцем. Добавить тимьян. Незадолго до того, как мясо будет готово, добавить нарезанные кольцами стручки сладкого перца, а спустя 15 минут натереть в горшочек, в котором готовится блюдо, цедру лимона и кусочки сахара. Блюдо подать с отварным рассыпчатым рисом.

МЕКСИКАНСКОЕ РАГУ

➢ *300 г говядины (филе, бедро), 3 ст. ложки растительного масла, 4 мясистых помидора, 1 стакан темной цветной фасоли, 1/2 стакана красного сухого вина, 2 луковицы, по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца, 1 ст. ложка паприки, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 1–2 жгучих перца, соль.*

Фасоль замочить на ночь и отварить в подсоленной воде. Мясо нарезать кубиками, лук очистить, изрубить, сладкий перец нарезать кольцами.

Лук обжарить, добавить мясо, слегка обжарить, добавить сладкий перец, влить 1/2 стакана кипятка, посолить, поперчить. Закрыть крышкой и тушить 30—40 минут, добавить фасоль и нарезанные дольками помидоры. Тушить еще 5 минут, влить вино, тушить 3—5 минут.

ВЕНГЕРСКИЙ ГУЛЯШ

➢ *600 г говядины (задняя часть), 850 г консервированных очищенных помидоров (1 банка), 2 сладких красных перца, 400 г репчатого лука, 2 дольки чеснока, 3—4 ст. ложки топленого масла, 2 ч. ложки слабожгучего красного перца, 1 ч. ложка уксуса, соль, перец, 1 ч. ложка муки, 1—2 ст. ложки густой сметаны, 1 пучок петрушки, 1—2 лавровых листа.*

Мясо нарезать кусочками, поперчить. Лук порезать крупными дольками, чеснок измельчить. Мясо, лук и чеснок хорошо обжарить на топленом масле в сотейнике. Снять с плиты, посыпать красным перцем, добавить уксус, соль, помидоры с соком, лавровый лист, добавить 1/2 л воды. Тушить под крышкой $1^1/_2$ часа на среднем огне, через 1 час после начала тушения добавить нарезанный полукольцами сладкий перец, посолить, поперчить.

Сметану смешать с мукой, вылить в гуляш и тушить еще 5—7 минут.

Перед подачей на стол посыпать рубленой петрушкой.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ

➢ *По 300 г свинины и говядины, 1 луковица, 60 г черствой булки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 80 г жира, 40 г толченых сухарей, соль, перец.*

Булку замочить в молоке, отжать. Мясо отделить от кости, обмыть, обсушить, очистить от пленок и нарезать кусками. Лук нарезать кусочками, поджарить. Мясо, булку, лук пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, прибавить 1 яйцо, вымешать так, чтобы получилась пышная масса (лучше всего рукой), если надо, добавить 3–4 ложки молока.

Разделать из фарша 8 шариков, приплюснуть так, чтобы толщина котлет была $1^1/_2$ см, панировать в толченых сухарях, придать овальную форму, обжарить с обеих сторон в разогретом жире на не особенно сильном огне. К концу жаренья на каждую котлету положить немного жира и дожарить на краю плиты или в духовом шкафу (примерно 10 минут). Подавать на продолговатом блюде с картофелем, отварными овощами (цветной капустой, морковью, шпинатом) и салатом из сырых овощей.

ГОВЯДИНА ПО-ГУСАРСКИ

➢ *600 г говядины без кости (кострец или огузок, лопатка), 60 г жира, 20 г муки, соль.*
➢ *Начинка: 100 г лука, 60 г толченых сухарей или хлеба, соль, 30 г масла, перец.*

Мясо обмыть, сильно отбить тяпкой, посолить, посыпать мукой и обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире. Переложить в кастрюлю, влить оставшийся от жаренья жир, 1/8 л воды и тушить на слабом огне до мягкости.

Толченые сухари или хлеб тщательно растереть с маслом и очищенным, натертым на мелкой терке луком. Приправить по вкусу солью и перцем. Готовое мясо выложить на доску и нарезать поперек волокон наискось тонкими широкими ломтиками, причем каждый второй ломтик не отрезать до конца. В надрезы вложить начинку, два ломтика, образующих порцию, прижать друг к другу.

Порции мяса снова вложить в кастрюлю с соусом, в котором мясо тушилось. Тушить еще 10 минут. Перед по-

дачей на стол всыпать в соус муку и довести до кипения. Мясо осторожно уложить на блюде, залить соусом.

Подавать с картофелем в любом виде, с квашеной, белокочанной или краснокочанной капустой или же с салатом из сырых овощей.

ФИЛЕ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

➢ *$1^1/_2$ кг свиной вырезки (2 филе), 250 г шампиньонов, 300 г говяжьего фарша, 4 толстых стебля лука-порея, 4 мелкие луковицы, 3 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 200 г сметаны, 2 ст. ложки коньяка, 2 кольраби, 3–4 моркови, по 1 пучку зеленого лука и петрушки, 2 ст. ложки кунжута, 6 ст. ложек растительного масла, мускатный орех, соль, перец.*

Мясо промыть, обсушить, со всех сторон обжарить на топленом масле, посолить, поперчить. Лук-порей очистить, промыть, разрезать вдоль листа и бланшировать в соленой воде, откинуть на сито.

Мелкие луковицы и шампиньоны нарезать кубиками, протушить в масле, добавить фарш, сметану, посолить, поперчить, влить коньяк, все перемешать, приправить мускатным орехом.

Листья лука плоско разложить на противне, немного перекрывая один лист другим, равномерно распределить начинку и положить вырезку. Осторожно приподнять края листьев лука, завернуть вокруг вырезки. Запекать 30 минут при 180 °С. Слегка охладить.

Кольраби и морковь почистить, нарезать соломкой, лук измельчить, потушить отдельно в разогретом масле: морковь — 15 минут, кольраби — 10, лук — 5. Петрушку мелко нарезать, кунжутные семена обжарить на жире. Овощи слегка перемешать и посыпать петрушкой и кунжутом.

Готовое мясо нарезать ломтиками, на блюдо выложить овощи, можно дополнить жареным картофелем.

КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ

➢ 500 г телятины (лопатка), 50 г черствой булки, 2 белка, 2–3 ст. ложки молока, 30 г жира для жаренья, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, соль, перец.
➢ Панировка: 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки толченых сухарей.

Булку вымочить в молоке. Телятину отделить от кости, обмыть, очистить от пленки и сухожилий, нарезать кусками. Мясо и не отжатую булку пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, прибавить полурастопленное масло, 2 взбитых в пену яичных белка, ложечку мелко нарезанного укропа и тщательно вымешать, лучше всего руками, как тесто, чтобы получилась пышная масса, если надо, прибавить 2–3 ложки молока. Разделать влажными руками 8 валиков, обвалять их в муке, разболтанных яйцах и толченых сухарях. Осторожно распластать, придав им форму довольно толстых (около $1^1/_2$ см) продолговатых котлет. Жарить в разогретом жире с обеих сторон на не очень сильном огне до светло-золотистого оттенка. В конце жаренья на каждую котлету положить кусочек масла и дожарить на краю плиты или в духовом шкафу (10 минут). Выложить на блюдо. Подавать с картофельным пюре и такими отварными овощами, как спаржа, цветная капуста, морковь и горошек, с зеленым салатом или салатом из сырых овощей.

ЗРАЗЫ ПО-ВАРШАВСКИ

➢ 600 г говядины без кости (кострец или огузок), 50 г жира, 30 г муки, 50 г лука, перец, соль.

Мясо обмыть, очистить от пленок и нарезать наискось поперек волокон 4 широких ломтя. Каждый ломоть как следует отбить влажной тяпкой. Лук очистить, мелко изрубить, смешать с маслом, толчеными сухарями, прибавить по вкусу перец, соль и все это вымешать так, что-

бы получилась однородная масса. Приготовленные ломти мяса смазать массой и свернуть трубочкой, посолить и посыпать мукой, сколоть деревянной шпилькой (можно использовать деревянные зубочистки). Обжарить на сильно разогретом жире со всех сторон в широкой кастрюле, следя за тем, чтобы зразы не развернулись. Добавить воду и тушить под крышкой на слабом огне до мягкости (около $1-1^1/_2$ часа).

К концу тушения посыпать зразы оставшейся мукой, посолить, развести соус водой или загустить и проварить. Деревянные шпильки вынуть. Подавать на продолговатом блюде с ячневой, перловой или гречневой кашей или же с картофелем. Отдельно подать салат из сырых овощей и отварные овощи.

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ

➢ *4 кг мяса поросенка, 100 г шпика свиного, соль, перец, печень поросенка, сердце, язык, 150 г гречневой или рисовой крупы, 100 г моркови, сельдерея, 100 г свиного жира или сливочного масла, 2 яйца, 80 г репчатого лука, зелень петрушки, перец, лавровый лист.*

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем, слегка натереть мукой в тех местах, где осталась щетина, опалить на огне. Затем брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, вынуть внутренности, удалить прямую кишку, надрубив для этого тазовую кость; поросенка тщательно промыть в холодной воде. После этого позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка посолить с внутренней стороны.

Приготовление фарша: печень, сердце и язык промыть. Язык отварить в подсоленной воде, снять кожу. Затем тушить сердце с кореньями, приправами и шпиком, прибавить язык и печень. Готовые потроха пропустить

через мясорубку, прибавить отваренную до полуготовности гречневую кашу, подрумяненный в жире лук, соль, перец, яйца, а также 1 ч. ложку рубленой зелени петрушки, перемешать.

Приготовленным фаршем начинить тушу поросенка, разрез зашить нитками, уложить на противень спинкой кверху, ножки подвернуть книзу

Верх и бока поросенка смазать жиром и печь около двух часов в горячей духовке, периодически поливая водой и смазывая жиром, чтобы кожица на нем не полопалась. Уши обернуть бумагой.

Подать целиком на блюде, украсив зеленью, вокруг выложить овощи.

ЗРАЗЫ ТЕЛЯЧЬИ С ГРИБНЫМ ФАРШЕМ

➢ *500 г телятины без костей (лопатка, шейная часть), 50 г черствой булки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 30 г муки, 30 г жира, 1/2 стакана сметаны, соль, перец.*

➢ *Для фарша: 290 г сушеных грибов, 1 луковица, 50 г черствой булки, 20 г жира, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, соль, перец.*

Грибы промыть, сварить, отцедить (бульон не выливать). Булку вымочить в молоке (все 100 г), отжать. Мясо промыть, удалить кости, очистить от пленки, нарезать кусками. Булку и мясо пропустить 2 раза через мясорубку (половину булки оставить для фарша). К рубленому мясу прибавить яйцо, соль, перец по вкусу, тщательно смешать, чтобы получилась однородная масса. Увлажненными руками разделить мясо на 8 порций, формуя их шариками, которые затем следует слегка приплюснуть.

Приготовить фарш: стереть жир, прибавить пропущенную через мясорубку булку, нашинковать грибы, очищенный, нарезанный кубиками, поджаренный до свет-

ло-золотистого оттенка лук, приправить по вкусу солью, перцем, тщательно вымешать.

На середину подготовленных кусков мяса положить фарш, формовать валики длиной 6—7 см, диаметром 3 см, обвалять в муке. Обжарить со всех сторон на разогретом жире до образования румяной корочки. Сложить в кастрюлю соответствующей величины, влить грибной бульон. Тушить под крышкой около 20—30 минут.

Отодвинуть кастрюлю на край плиты, зразы вынуть, положить на тарелку, всыпать в соус оставшуюся муку, посолить, проварить, соединить со сметаной. Затем зразы вновь положить в кастрюлю, сильно подогреть.

ПЕРЕЦ, КАБАЧКИ, ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

➢ 500 г говядины, 1 кг стручкового сладкого перца, или 700 г кабачков, или 700 г средних плотных помидоров, 3 ст. ложки риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и укропа, соль, перец.

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку, добавить слегка обжаренный на сливочном масле мелко нарезанный лук, вареный рис, перец и все хорошо перемешать.

Стручки зеленого перца промыть, сделать на них поперечный разрез, удалить семена, ошпарить кипятком в течение 10 минут, дать стечь воде, начинить подготовленным мясом с рисом, плотно уложить один около другого в сотейник, залить томатной подливой и тушить в духовом шкафу до готовности.

Отобранные молодые кабачки (размером не более 7—8 см в диаметре) нарезать поперек на куски длиной 5 см, удалить мякоть с семенами, варить в подсоленной воде до полуготовности и наполнить начинкой, приготовленной из пропущенного через мясорубку подсоленного мяса, вареного риса и слегка обжаренного лука.

Подготовленные кабачки уложить в сотейник или кастрюлю, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Свежие помидоры средней величины обмыть, срезать верхушки и осторожно удалить сердцевину с семенами, не нарушая целости помидоров. Подготовленные помидоры посолить, посыпать перцем и наполнить начинкой из мяса и риса, приготовленной так же, как и для перца с начинкой. После этого их уложить в сотейник или на сковороду, смазанную маслом, посыпать сухарями, обрызгать маслом и запечь в духовке в течение 15—20 минут.

При подаче на стол тушеные овощи полить подливой. Для ее приготовления 1 ст. ложку муки обжарить с 1 ст. ложкой сливочного масла, развести 1 стаканом бульона, добавить 2 ст. ложки томата, соль, перец, довести до кипения, добавить 2—3 ст. ложки сметаны.

Можно приготовить одновременно перец, кабачки и помидоры, взяв по 1/3 порции каждого вида овощей.

ДУШЕНИНА ПОСПИЛЬНАЯ

➢ 1 кг говядины, $1^1/_2$ кг картофеля, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки смальца, 5 луковиц, 1/2 корня сельдерея, чеснок, соль, перец, зелень по вкусу.

Подготовленное мясо отбить специальным молотком, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон до румяного цвета и уложить на дно сотейника в один ряд.

Очищенный сырой картофель нарезать кружочками, добавить нарезанные лук и сельдерей, душистый перец, соль, все хорошо смешать и уложить слоем на мясо. Поверх овощей опять положить слой мяса, а на него — овощи. Таким образом продукты уложить два-три раза с расчетом, чтобы сверху был картофель, залить все костным бульоном или водой и тушить до готовности.

При подаче на стол душенину в тарелках посыпать мелко нарезанными чесноком и зеленью петрушки.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ

➢ 500 г говядины, 700 г кабачков, 2 ст. ложки риса, 1 луковица, 1/3 стакана сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла.

➢ Для подливы: по 1 ст. ложке сливочного масла и пшеничной муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, $1^1/_2$ стакана мясного бульона, соль по вкусу.

Молодые кабачки (не более 7–8 см в диаметре) нарезать поперек на куски длиной 5 см, удалить мякоть с семенами, варить в подсоленной воде до полуготовности.

Из пропущенного через мясорубку, посоленного мяса, вареного риса и слегка обжаренного лука приготовить начинку.

Подготовленные кабачки фаршировать начинкой, уложить в сотейник или кастрюлю, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Подать кабачки с подливой, для приготовления которой слегка обжаренную пшеничную муку развести бульоном, добавить сметану, слегка обжаренный томат-пюре, соль, размешать, довести до кипения, процедить.

ЗАПЕКАНКА ПО-ИСПАНСКИ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

➢ 600 г рубленой говядины, 2 черствые булочки, 2 луковицы, 1 зубок чеснока, 1 ст. ложка топленого масла, 2 яйца, 1 ст. ложка тимьяна, по 1 пучку петрушки и базилика, соль, перец.

Лук и чеснок измельчить. Зелень изрубить, отложив немного для украшения. Лук, чеснок и зелень пассеровать в топленом масле.

Булочки размочить и отжать. Фарш смешать со смесью лука, яйцом, специями, булочкой и хорошо выме-

сить. Выложить в разъемную форму и запекать 20 минут при 200 °С, вынуть из духовки. На запеканку уложить нарезанные половинками помидоры, посыпать сыром и специями. Запекать еще 15 минут при температуре 180 °С. Посыпать оставшейся зеленью.

БИГУС С ЯБЛОКАМИ

➢ *500 г говядины или свинины, 150 г ветчины, 2 ст. ложки смальца, 800 г белокочанной капусты, 1 луковица, 200 г свежих яблок, 100 г помидоров, соль и перец по вкусу.*

Мякоть говядины или свинины нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем и положить в посуду с разогретым жиром. Поверх мяса положить нарезанную тонкими ломтиками ветчину, нарезанные соломкой свежую белокочанную капусту, репчатый лук, нарезанные дольками очищенные свежие яблоки, помидоры, добавить бульон и тушить до готовности.

КАРТОФЕЛЬНИКИ С МЯСОМ

➢ *800 г картофеля, 500 г говядины, 1 яйцо, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 ч. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки растительного масла.*

Вареное мясо пропустить через мясорубку, смешать с жареным луком и обжарить.

Картофель очистить, сварить, пропустить через мясорубку, положить сырое яйцо, растопленное сливочное масло, соль, перец и, если масса очень густая, добавить бульон либо сметану или сливки, хорошо размешать, поделить на небольшие кружочки, положить на них подготовленный фарш, сформовать с мукой в виде пирожков и жарить на растительном масле.

Отдельно подать сметану.

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

ВЕТЧИНА ПО-ВИРГИНСКИ

➢ *$3^1/_2$–4 кг вареной ветчины куском, 100 г горчицы, 2 ст. ложки коричневого сахара (можно обжаренного на сухой сковороде до начала карамелизации), 1 пакетик апельсиновой эссенции, 4 дольки чеснока, 10 г свежего имбиря, 1 банка ананасов в собственном соку, 150 г консервированных абрикосов, 1/2 стакана бульона, 1 стакан сидра или сухого белого вина.*

Ветчину обмазать горчицей, обсыпать сахаром с эссенцией со всех сторон, положить в глубокий сотейник.

Чеснок и корень имбиря мелко изрубить, фрукты нарезать на кусочки, положить в сотейник, добавить бульон, сидр и ананасовый сок.

Обжарить ветчину в духовке 45 минут при 200 °С. Вынуть, слегка охладить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Образовавшийся соус протереть через сито, добавить оставшуюся горчицу, подать к столу отдельно.

ЛЕТНЕЕ ЖАРКОЕ

➢ *700 г свинины, 3 ст. ложки сливочного маргарина, по 2 шт. зеленых и красных сладких перцев, 8–10 мясистых помидоров средней величины, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 3 дольки чеснока, соль, перец.*

В скороварке на маргарине обжарить нарезанное кусочками мясо и нашинкованный кольцами лук, посыпать мукой, влить 1/2 стакана воды. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, нарезать ломтиками. Перец очистить от семян, нарезать кольцами. Перец и помидоры уложить на мясо, добавить рубленый чеснок, соль, перец — по вкусу. Закрыть кастрюлю, тушить 15 минут.

Подать с картофельным пюре, отварным рисом.

СВИНИНА С ЯБЛОКАМИ

➢ *$1^1/_5$–$1^1/_3$ кг свинины (котлетная часть с косточкой), 4–5 тонких ломтиков копченой ветчины (100–120 г), 5–6 яблок, 8 картофелин средней величины, 1 стакан бульона, 1 крупная луковица, лавровый лист, 1–2 веточки душистой травы (базилик, эстрагон, розмарин), оливковое или любое растительное масло, соль, перец.*

Мясо натереть солью и перцем, поместить в жаровню с растительным маслом, мелко нарезанным луком, лавровым листом и травой. Жарить в духовке около часа при 200 °С, поворачивая и поливая бульоном.

Добавить очищенный картофель и яблоки, тушить еще полчаса.

Затем сделать в мясе глубокие поперечные надрезы (почти до кости) и вложить в них ломтики ветчины, тушить еще 10 минут.

Выложить на блюдо мясо, расположить вокруг яблоки и картофель, полить выделившимся соком.

МЯСО ПО-ВЕНСКИ

➢ *600 г свинины, 500 г картофеля, 2 ст. ложки тертого хрена, 4–5 горошин перца, 1 лавровый лист, 1 луковица, 1/2 ч. ложки тимьяна, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль, молотый перец.*

Мясо залить 1 л кипятка, добавить соль, перец горошком, лавровый лист, тимьян, варить до мягкости. Мясо выложить на блюдо, оставить в теплом месте.

В бульон выложить картофель, нарезанный кубиками, мелко нашинкованный лук, варить до готовности, приправить солью.

Мясо нарезать кубиками, добавить картофель, приправить хреном и зеленью. Излишки бульона процедить, подать отдельно.

СВИНОЕ ФИЛЕ, ТУШЕННОЕ С АЙВОЙ

➢ 1 кг филейной части свинины, 4 луковицы, 1 кг айвы, соль, 2 ст. ложки жира.

Свинину (филейную часть) обмыть, обсушить, посолить и обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире до образования румяной корочки. Потом переложить в кастрюлю, влить несколько ст. ложек горячей воды и тушить под крышкой до полуготовности. Добавить лук, нарезанный кольцами и подрумяненный в жире, оставшемся после жаренья мяса. По мере выпаривания сока периодически подливать горячую воду. К концу тушения положить очищенную от сердцевины, нашинкованную айву.

Готовое мясо вынуть, нарезать наискосок тонкими ломтиками поперек волокна. Уложить на блюдо вместе с айвой и луком, залить соусом, образовавшимся при жаренье.

ОТБИВНЫЕ С КОРОЧКОЙ ИЗ ЗЕЛЕНИ

➢ 4 свиные отбивные на косточке (по 180 г), 1 ст. ложка измельченного розмарина, по 1 ч. ложке майорана, тимьяна и слабожгучего красного перца, 6 ст. ложек растительного масла, 1 пучок петрушки, 1–2 зубчика чеснока, 2 тоста без корочек, 2 желтка, 1 ст. ложка горчичных зерен, соль, перец, 4 помидора, 2–3 веточки розмарина, базилика.

Отбивные залить на ночь маринадом из розмарина, майорана, тимьяна, красного перца и 3 ст. ложек растительного масла. Петрушку вымыть, крупно порубить, чеснок очистить, хлеб покрошить, все смешать в миксере до однородной массы. Добавить желтки, горчицу и соль. Отбивные вынуть из маринада.

Маринад добавить в массу и все перемешать. Мясо натереть перцем и солью, обжарить в растительном мас-

ле с каждой стороны по 2–3 минуты. Помидоры надрезать крестом, смазать растительным маслом, посолить. Обмазать отбивные смесью трав и жарить на гриле вместе с помидорами 3–4 минуты. Выложить на блюдо, украсить зеленью.

ШНИЦЕЛЬ С ПОМИДОРАМИ

➢ 4 тонких шницеля из свинины (по 150 г), 4 тонких ломтика сырокопченой грудинки, по 2 ст. ложки сливочного масла и тертого сыра, 4 помидора, 4 листочка шалфея, соль, перец.

У помидоров вырезать плодоножки, приправить специями, положить их в формочки из фольги. Положить на каждый помидор по 1 ч. ложке сливочного масла и тертого сыра, жарить на гриле 10 минут.

Мясо натереть солью и перцем, положить сверху по ломтику грудинки, сложить пополам, на каждый шницель положить по листику шалфея, закрепить шницели деревянными зубочистками.

Жарить на гриле 6 минут, периодически переворачивая.

ЖАРКОЕ ПО-КАРПАТСКИ

➢ 600 г свинины, 8–10 картофелин, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 40 г сушеных грибов (лучше белых), 2 луковицы, жир для жаренья, соль, перец.

➢ Для соуса: по 1 стакану сметаны и грибного бульона, по 1 ст. ложке муки и сливочного масла.

Мясо нарезать небольшими ломтиками, посолить, поперчить, обжарить (3–4 кусочка на порцию).

Грибы замочить, отварить. Сырой очищенный, вымытый и обсушенный картофель натереть на терке, дать стечь. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить,

добавить грибы, нарезанные соломкой, обжарить 2—3 минуты. В картофель добавить муку, соль, яйцо, сформировать небольшие лепешки, на середину выложить фарш, сформировать в виде шариков и обжарить до румяной корочки (3—4 шт. на порцию).

Приготовление соуса: муку обжарить с маслом, добавить бульон и сметану, приправить солью и перцем.

Мясо и картофельные зразы выложить в горшочки, залить соусом, если соус густой, добавить 1—2 ч. ложки грибного бульона, тушить в духовке 20—30 минут. Подавать в горшочках.

КОТЛЕТЫ ПО-ВИННИЦКИ

➢ 800 г корейки с косточкой (без хребта), 1 1/2 стакана бульона, 1 луковица, по 1 корню сельдерея, петрушки и моркови, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки топленого сала, соль, перец, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа и петрушки.

➢ Для гарнира: 1 кг картофеля, 300—400 г квашеной капусты, 30 г сушеных грибов, 1 луковица, 1—2 яйца, 2 ст. ложки муки, соль, перец, 2—3 ст. ложки топленого сала.

Мясо разрезать на котлеты (каждая с ребрышком), по ребрышкам слегка надрезать жилы, мясо отбить, посолить, поперчить, придать форму котлет, обжарить с двух сторон по 2—3 минуты, уложить в сотейник.

Лук и овощи очистить, нарезать соломкой, добавить к мясу, залить бульоном, тушить 30—40 минут, в конце тушения добавить лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Картофель отварить в «мундире», очистить, пропустить через мясорубку. Капусту протушить, добавить обжаренный лук и отваренные, нарезанные соломкой, грибы, приправить солью, перцем. Из картофельной массы сформовать овальные крокеты-пирожки, обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.

На блюдо выкладывают крокеты и мясо, поливают мясным соусом, посыпают зеленью.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

➢ 500 г постной свинины, 4–5 стручков паприки, 5 консервированных яблок, 3 луковицы, 5 некрупных помидоров, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец, пряный соус или кетчуп.

Для приготовления шашлыка лучше всего взять нежирные сорта свинины (филейная часть). Мясо тщательно промыть холодной проточной водой.

Нарезать мясо на небольшие кубики, посыпать солью и черным молотым перцем. Яблоки нарезать, головки лука очистить, нарезать толстыми кольцами и пропарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам. У свежих стручков паприки удалить семена, стручки нарезать, консервированные стручки разрезать пополам или на четыре части.

На шампуры (4–5 шампуров) нанизать кубики мяса, перемежая их половинками помидоров, ломтиками паприки, дольками яблок и кольцами лука, смазать сливочным или растительным маслом и пряным соусом, обжарить в электрогриле или в горячей духовке на решетке, периодически смазывая растительным маслом или пряным соусом.

Готовый шашлык сразу подать к столу. Отдельно подать пряный соус или кетчуп. На гарнир предложить сырые овощи, зелень, белый батон.

СВИНИНА С ОВОЩАМИ

➢ 600 г мякоти свинины (корейка, карбонад), 2 ст. ложки жира, 2 луковицы, 800 г картофеля, 6 помидоров, 300 г зеленых стручков фасоли, 3 стакана бульона, 1 ч. ложка молотой паприки, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа или петрушки, соль, перец, тмин.

Мясо слегка отбить, обжарить в разогретом жире с обеих сторон до образования светло-коричневой короч-

ки, посыпать солью и черным молотым перцем, выложить на плоское блюдо и держать в теплом месте.

В том же жире подрумянить нарезанный кольцами лук, затем налить горячего бульона и положить разрезанный пополам картофель. Ломтики мяса разложить поверх картофеля и покрыть их нарезанными стручками фасоли, помидорами и приправами.

Тушить под крышкой на слабом огне в духовке до готовности. Выложить мясо на подогретое блюдо, вокруг разложить овощи, соус подать в соуснице. Посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

На гарнир можно подать соленые огурцы или салат из маринованных яблок.

ФАРШИРОВАННАЯ ОТБИВНАЯ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

➢ 4 свиные отбивные (по 200 г), 1 булочка, 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого масла, 1 пучок петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, соль, перец, 2 дольки чеснока 1/2 банки очищенных помидоров, 1/2 стакана сливок, 500 г стручковой фасоли, 2 ст. ложки сливочного масла.

Лук обжарить в растительном масле, хлеб размочить в воде, петрушку порезать. Половину петрушки, хлеб, лук и яйцо смешать, посолить, поперчить.

В отбивных сделать кармашки, заложить фарш и зашить. Обжарить на топленом масле. Отбивные выложить на тарелку.

В горячий жир выдавить чеснок, добавить порезанные помидоры, сливки, кипятить 10 минут.

Протереть через сито. Выложить в соус отбивные и разогреть их.

Фасоль проварить в подсоленной воде 5—7 минут, дать стечь, добавить масло.

Отбивные нарезать ломтиками, добавить фасоль, посыпать петрушкой.

Мясо в горшочке по-корсикански

Ветчина в кляре

КУПАТЫ

➢ *700 г свинины, 300 г говядины, 100 г сала, 2 луковицы, 3–4 дольки чеснока, зерна граната или барбариса, соль, перец, свиные кишки, жир для жаренья.*

Мякоть свинины и говядины, сало и очищенные лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, перец по вкусу, влить 2–3 ст. ложки воды или бульона, добавить гранатовые зерна и осторожно перемешать.

Очищенные, вымоченные в воде и хорошо отмытые кишки заполнить через специальное устройство или проволочную петлю фаршем, но не очень плотно. Длина купат — 20–30 см, концы перевязать шпагатом, связать вместе, придав купатам форму подковки. Купаты опустить на 1–2 минуты в кипяток, остудить. Купаты хранятся 10–12 дней.

Перед подачей на стол купаты обжарить в горячем жире с двух сторон, сильно подрумянивая.

Подать горячими с красным острым соусом.

СОСИСКИ ДОМАШНИЕ

➢ *1 кг мяса (бедра), 50 г говяжьего сала, 1/2 батона, $1^1/_2$ чашки молока, яйцо, 1 ст. ложка сметаны, луковица, 9 зерен черного перца, соль, $1^1/_2$ ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана бульона, 1/2 луковицы.*

Очень мелко порубить мясо с салом, перемешать с размоченной в молоке булкой, яйцом, растопленным маслом, сметаной, натертой луковицей, протертым перцем, солью и 5 ст. ложки молока. Из этой массы приготовить продолговатые сосиски и слегка обвалять их в муке.

В медной кастрюле распустить 1 ст. ложку масла с 1 ст. ложкой муки и влить постепенно, все время мешая, 3 ста-

кана бульона (если нет готового, то сварить из обрезков мяса). Этот соус варить вместе с 1/2 натертой луковицы и 5 цельными зернами перца, осторожно положить в него сосиски, медленно варить 10 минут, после чего прибавить в соус 1/2 ложки сметаны.

К сосискам подается отваренный в соленой воде и зажаренный картофель. Если соус густой, то влить побольше бульона.

СМАЖЕНИНА С СЕЛЬДЬЮ

➢ *250 г свинины, 250 г сельди, 75 г булки, 1 яйцо, 25 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.*

Мясо куском обжарить на сковороде до образования корочки, сделать надрезы и заложить в них фарш. Затем мясо уложить в сотейник, смазанный жиром, и довести до готовности в жарочном шкафу, периодически вливая бульон или воду.

Незадолго до готовности залить сметанным соусом.

Для фарша филе сельди вымочить, измельчить, соединить с замоченной булкой, яйцом, сливочным маслом, перцем, солью и массу вымешать.

БУЖЕНИНА, ШПИГОВАННАЯ ЧЕСНОКОМ И ЛУКОМ

➢ *450 г свиного окорока, 100 г репчатого лука, 25 г чеснока, 25 г зелени петрушки, 25 г 3%-ного уксуса, 10 г мяты, 350 г хлебного кваса, лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Свиной окорок освободить от костей, нашпиговать чесноком и луком, посыпать молотым перцем, натереть солью, уложить в керамическую или эмалированную посуду, залить хлебным квасом с добавлением уксуса, положить сухую мяту и лавровый лист и выдержать на холоде в течение 12 часов. Затем окорок вынуть и поджарить

на противне до готовности в жарочном шкафу. Подавать окорок нарезанным ломтями, с жареным картофелем, полив соком, в котором буженина жарилась, и посыпав зеленью петрушки.

ШПУНДРА

➢ 500 г свиной грудинки, 60 г репчатого лука, 160 г свеклы, 20 г муки, 30 г жира, 700 г свекольного кваса, соль по вкусу.
➢ Для свекольного кваса: 1 кг свеклы, 3 л воды.

Свиную грудинку поджарить с измельченным луком, мукой и шинкованной свеклой на сковороде. После этого поджаренную грудинку мелко нарезать, уложить вместе с луком и свеклой в кастрюлю, залить свекольным квасом, посолить, варить до готовности и подать.

Свекольный квас приготовить так: свеклу помыть, почистить, нарезать кружочками, уложить в бочонок вперемешку со свеклой целиком, залить холодной водой и выдержать 2 недели при температуре 2–4 °С.

КЕНДЮХ ЖАРЕНЫЙ СО СВИНОЙ НАЧИНКОЙ

➢ 800 г свиного желудка, 500 г свиной грудинки, 200 г свиного окорока, 2 луковицы, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Жирную свиную грудинку без костей нарезать мелкими кусочками.

Постную свинину из окорока пропустить через мясорубку, смешать с нарезанной жирной свининой, добавить сырые яйца, мелко нарезанный репчатый лук, соль и перец.

Приготовленным фаршем наполнить очищенный и промытый свиной желудок и жарить в духовке на хорошо разогретом смальце до готовности.

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ В ВИНЕ, С ТУШЕНОЙ АЙВОЙ

➢ *500 г баранины, 400 г айвы, 250 г белого сухого вина, 50 г курдючного сала, 2 луковицы, зелень, соль.*

Мякоть баранины нарезать на мелкие кусочки и потушить в кастрюле до мягкости, добавить лук и сало, пропущенные через мясорубку, и хорошо прожарить.

Залить мясо вином и тушить еще 50 минут.

Айву очистить, удалить сердцевину, нарезать на дольки, положить в кастрюлю и тушить до полной готовности мяса.

Подавать, посыпав зеленью кинзы или петрушки.

БАРАНЬЯ НОГА, ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ

➢ *$1^1/_2$—2 кг задней ноги молодого барашка, 300 г козьего сыра (адыгейского, домашнего или осетинского), 3 ст. ложки оливкового масла, 4 луковицы, 2 головки чеснока, 1 пучок базилика, 1/2 стакана сметаны, по 8—10 маслин и оливок с косточками, соль, перец, по 1 стакану бульона и белого сухого вина.*

Ножку очистить от лишнего жира, вырезать кость, разложить на рабочем столе разрезом вверх.

Базилик вымыть, обсушить, изрубить, сыр натереть на крупную терку. Посыпать надрез базиликом, выложить сыр, закрыть надрез, мясо обвязать шпагатом, придав круглую форму. Посолить, поперчить.

На разогретой сковороде с маслом обжарить мясо и кость, выложить в жаровню.

Лук и чеснок отделить от верхних слоев шелухи, разрезать поперек головки на две части, обжарить срезы и

выложить в жаровню. Оливки и маслины отделить от маринада и добавить к мясу.

Жаровню без крышки поставить в разогретую до 200 °С духовку и запекать мясо около часа, периодически поливая бульоном и вином.

Мясо выложить на блюдо, прикрыть фольгой, вокруг выложить тушеный лук, чеснок, оливки, маслины.

Соус (подливу) отцедить, добавить сметану, приправить солью, перцем. Подать отдельно.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

➢ 800 г баранины, 40 г курдючного сала, 2 луковицы, 100 г зеленого лука, 1 ч. ложка барбариса, 1 лимон, перец, зелень.

Мякоть баранины без сухожилий прокрутить несколько раз вместе с курдючным салом, добавить сырой рубленый репчатый лук, соль, перец и лимонный сок. Полученный фарш размешать и выдержать на льду в течение 2–3 часов (замариновать), затем сформировать из него короткие колбаски в виде мясных сарделек по 2 шт. на порцию.

Надеть колбаски на шпажку (шампур) и поджарить на решетке над углями.

При подаче снять изделия с шампура, завернуть в тонкую лепешку из пшеничной муки (лаваш), положить на блюдо или тарелку.

Подавать с зеленью, луком и дольками лимона.

Украсить блюдо веточками зелени. Отдельно можно подать барбарис сушеный, молотый или свежий.

БАРАНИНА СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

➢ 750 г жирной баранины, 5–6 ст. ложек жира, 1 луковица, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 небольшой качан капусты, 4–5 красных помидоров, соль, перец.

Тщательно промыть и нарезать кусками мясо, положить в кастрюлю и обжарить в жире. Мелко нарезать репчатый лук и поджарить вместе с мясом. Посолить и посыпать красным молотым перцем. Влить столько воды, чтобы мясо было покрыто. Варить на слабом огне, пока мясо не станет мягким.

Нашинковать капусту, посолить, растереть руками и отжать, положить в кастрюлю поверх мяса, залить стаканом горячей воды и варить около 1/2 часа. Затем нарезать помидоры и уложить на капусту. Варить до готовности на слабом огне. Подать в столу, посыпав черным молотым перцем.

БАРАШЕК С СУХОФРУКТАМИ

➢ *900–1000 г лопатки барашка (без костей), по 50 г чернослива без косточек и кураги, 2–3 ст. ложки сухого белого вина, 1 ч. ложка имбиря, соль, перец.*

Сухофрукты размочить в вине, затем отцедить.

Мясо надрезать карманом, посолить, поперчить, вложить внутрь сухофрукты, посыпанные имбирем, стянуть шпагатом, поместить в горячую духовку (220–230 °С) на 20 минут, затем снизить температуру до 190 °С и тушить еще 30–40 минут, время от времени переворачивая и поливая вином.

Подавать с гарниром из риса, картофеля или овощей.

БАРАНИНА ОТВАРНАЯ В БЕЛОМ СОУСЕ

➢ *1 кг баранины, 1 кг картофеля, 1 репа или кольраби среднего размера, 2 луковицы, 2 моркови, по 1 ст. ложке муки и сливочного масла, соль, перец, 3–4 дольки чеснока, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа и петрушки.*

Баранину (заднюю часть, грудинку, лопатку) обмыть, положить в кастрюлю и залить кипящей водой, чтобы она только покрыла мясо, кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. После закипания снять накипь и варить при слабом кипении 1—1/5 часа. Через 30—40 минут после начала варки добавить очищенные и промытые овощи и соль.

Готовую баранину и овощи вынуть из бульона, баранину нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо, загарнировать отварным картофелем, нарезанными овощами и полить белым соусом, приготовленным на бульоне, полученном при варке баранины.

Соус приправить перцем, добавить зелень и мелко рубленный чеснок.

БАРАНИНА ПО-АНГЛИЙСКИ

- *1 кг баранины без кости (задняя нога), 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки жира для жаренья, соль, перец.*
- *Для овощного маринада: по 1 шт. моркови, лука, петрушки, сельдерея, 1 лавровый лист, 5 горошин белого перца, 1 ч. ложка сахара.*

Баранину обмыть, очистить от пленок и излишков жира.

Овощи промыть, очистить, нарезать мелко, сбрызнуть растительным маслом, добавить перец и лавровый лист и вымешивать рукой до выделения сока.

Мясо покрыть маринадом, втирая его в поверхность, поставить в холодильник на 3—4 часа. После чего извлечь из маринада, удалить остатки овощей, натереть чесноком с солью и перцем, обвязать шпагатом для придания округлой формы. Обжарить мясо со всех сторон на сильно разогретом жире, переложить в сотейник, полить жиром и поставить в горячую духовку на 1 час, периодически поливать образующимся соком и водой. Мясо внутри должно остаться розовым.

Готовое мясо нарезать наискосок поперек волокон тонкими ломтиками, уложить на блюдо, полить оставшимся соком.

Подать с картофелем «фри», отварными овощами: стручковой фасолью, брюссельской капустой, кольраби и т. п.

РАГУ ПО-ГРЕЧЕСКИ

➢ *800 г баранины, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 стакан белого сухого вина, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложки тимьяна, 1 ч. ложка муки, соль, перец, 25 маслин.*

Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить, слегка обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком в растительном масле. Добавить растертую дольку чеснока. Все залить вином так, чтобы оно покрыло мясо. Поставить на большой огонь, чтобы жидкость немного испарилась, затем добавить остаток вина, томатную пасту, тимьян и лавровый лист. Варить до готовности на небольшом огне, под крышкой. Перед подачей на стол соус заправить мукой, добавить маслины и дать настояться в течение 5 минут. Подать на подогретых тарелках, натертых чесноком.

БАРАНИНА С БАКЛАЖАНАМИ НА ШАМПУРЕ

➢ *$1^1/_5$–$1^1/_3$ кг мяса молодого барашка (лопатка, седло), 1 головка чеснока, 1 головка лука, по 1/2 пучка базилика, мелиссы, эстрагона, 1 стакан красного сухого вина, 4 небольших баклажана, 4 ст. ложки оливкового масла, соль, перец.*

Мясо промыть, обсушить, нарезать крупными кусками. Травы вымыть, обсушить, изрубить. Лук и чеснок

очистить, нарезать тонко. Травы, лук, чеснок, масло и вино перемешать, выложить мясо, накрыть и поставить на 12—24 часа в холодильник. Несколько раз перемешать.

Баклажаны нарезать ломтиками, посолить, дать стечь. Мясо вынуть из маринада, отряхнуть траву и лук, обсушить, посолить, поперчить.

Мясо и баклажаны нанизать поочередно на шампуры. Поджарить на гриле 15—20 минут, периодически смазывая маринадом. Подать с салатом из бобов и зеленью.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ БАРАНИНЫ

➢ *800 г жирной баранины без костей, 4 луковицы, 5—6 картофелин, 10 мясистых помидоров средней величины, 4—5 долек чеснока, 1 стручок горького перца, по 1 ст. ложке рубленой зелени кинзы, базилика, чабреца, петрушки, соль.*

Баранину нарезать небольшими кусочками, сложить в глубокую сковороду или кастрюлю и обжаривать 10—15 минут, добавить нашинкованный лук и жарить еще 5—7 минут, посолить.

Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать кубиками, картофель нарезать кубиками, добавить к мясу и тушить 15—20 минут под крышкой.

Добавить зелень, рубленый чеснок и стручковый перец, приправить солью. Тушить еще 3—5 минут.

БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ НА РЕБРЫШКЕ

➢ *$1^1/_5$—$1^1/_2$ кг баранины (котлетная часть с ребрышками, без позвоночника), 2 головки чеснока, 1 ч. ложка толченых зерен кориандра, 1/2 стакана бульона, перец, соль, сахар, 2 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка муки.*

С мяса срезать излишек жира, мелко изрубить его и положить на дно жаровни. Мясо посолить, поперчить,

посыпать кориандром, разрезать пополам (или взять два куска), сложить ребрами вместе, образовав захват, обвязать шпагатом, пропустив его между ребер, уложить в жаровню.

Чеснок очистить, пропустить через пресс 3–4 зубка, обмазать мясо, остальной чеснок положить вокруг мяса. Жарить в разогретой до 220 °С духовке минут 40–45, периодически поливая бульоном и вином. Готовые котлеты освободить от шпагата, уложить в теплое место, накрыть фольгой. Подливу протереть через сито, дать отстояться, удалить верхний слой жира, добавить обжаренную муку и сливки, сахар, соль, перец по вкусу.

Жаркое разрезать на отдельные котлеты, каждую оставив на косточке, полить соусом.

На гарнир подать жареную в сухарях цветную капусту, картофельные крокеты, зелень.

ШАШЛЫК ПО-ГРУЗИНСКИ

➢ 1 кг баранины (почечная часть, задняя нога), 2–3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки жира, 3 дольки чеснока, соль, черный и душистый перец, уксус, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 мясистых помидора, зеленый лук, красный перец.

Мясо обмыть, очистить от пленок и жира, затем нарезать продолговатыми небольшими кусками (около 20 г каждый). Каждый кусочек мяса слегка отбить тяпкой, придав ему форму кубика. Лук нарезать кружочками или изрубить, мелко изрубить чеснок. Куски мяса посолить, посыпать чесноком, молотым черным и душистым перцем, сбрызнуть уксусом. Приготовленное таким образом мясо посыпать луком, сложить в миску, накрыть крышкой и оставить в таком виде в течение 2–3 часов. Приготовить 4 деревянные палочки толщиной 1/3 см, длиной около 15 см. На каждую палочку нанизать 6–7 кусков мяса, очищенных от лука, посыпать мукой. Жарить шашлык на сковороде в сильно разогретом жире до образования ру-

мяной корочки; внутри мясо должно быть розовое. Подавать на подогретом блюде, посыпав крупно нарезанной зеленью петрушки.

Украсить блюдо кружочками помидора и мелко нарубленным луком, сложенными пирамидой и посыпанными красным перцем. К шашлыку можно подать картофель «фри» или же рис.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ «ДИ МОНТОНЕ»

➢ 500 г баранины, 1 ст. ложка пшеничной муки, 250 мл красного сухого вина, 1 ч. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка растительного масла, 30 г моркови, ломтик сельдерея, зубчик чеснока, маленький лавровый лист, несколько листов розмарина, соль, перец.

Мясо крупными кубиками посолить, поперчить, добавить овощи и пряности. Все зажарить на сковороде, затем посыпать мукой и добавить томатную пасту. Слегка потушить и добавить 250 мл воды и красное вино.

Тушить до готовности мяса.

Подавать с рассыпчатым рисом.

БАРАНИНА СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

➢ 500 г баранины, 600 г стручковой фасоли, 200 г репчатого лука, 2 веточки зелени петрушки, соль.

Жирную баранину нарезать на кусочки и жарить в кастрюле в течение 20 минут.

Добавить нашинкованный лук и жарить еще 15 минут.

Фасоль очистить от прожилок, мелко наломать, положить в кастрюлю с мясом и луком, залить горячей водой и тушить до готовности фасоли.

Украсить мелко нарезанной петрушкой. Подавать, полив взбитым мацони (кислым молоком).

ЗРАЗЫ БАРАНЬИ С КАРТОФЕЛЕМ

➢ 1 кг баранины (задняя нога), 1/2 кг картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, соль, перец, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки.

Мясо обмыть, удалить кость (на костях сварить бульон), пленки и лишний жир. Нарезать поперек волокон наискось на восемь небольших ломтиков. Каждый кусок сильно отбить влажной тяпкой. Посолить, посыпать перцем, мукой. Обжарить в сильно разогретом жире до образования румяной корочки. Зразы снять со сковороды, в оставшемся жире подрумянить до золотистого оттенка нарезанный лук. Картофель промыть, очистить, сполоснуть, нарезать тонкими ломтиками. В кастрюлю, смазанную жиром, уложить слоями картофель, лук, мясо, посолить, посыпать перцем. Прикрыть картофелем. Сбрызнуть жиром, влить 1/3 л бульона, сваренного на бараньих костях, проварить. Тушить на слабом огне до готовности. Подавать к столу в кастрюле, в которой зразы тушились, посыпав рубленой зеленью петрушки.

ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ

➢ 500 г баранины, 100 г жира, 2 головки чеснока, 2 стакана риса, 1/2 кг моркови, 2–3 луковицы, соль, красный и черный перец.

Мясо нарезать небольшими кубиками весом 10–15 г и обжарить в жире, добавив немного воды. Мясо должно быть почти готово. Лук нарезать мелкими ломтиками, добавить к мясу и слегка подрумянить. Морковь натереть на крупной терке, переложить в горшок и потушить в течение 10–15 минут. Сильно посолить и поперчить, добавить очищенный от верхней шелухи чеснок. Можно прибавить немного воды.

Тщательно вымытый рис залить водой и поверхность заровнять шумовкой. Когда рис впитает всю воду, сде-

лать небольшое углубление и подлить 1—2 ст. ложки горячей воды. Ни в коем случае не мешать! Затем закрыть горшок крышкой. Плов варить на слабом огне 20—25 минут, выложить его в плоскую миску горкой, сверху положить куски мяса и распаренный чеснок. К плову узбеки подают свежий салат из помидоров, лука или редьки.

РИЗОТО ИЗ БАРАНИНЫ

➢ *1/2 кг баранины без костей (лопатка), 1 стакан риса, 2 луковицы, 100 г копченой грудинки, 20 г сливочного масла, 80 г тильзитского сыра, соль, перец, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки.*

Рис перебрать, промыть, сложить в кастрюлю (казанок). Мясо обмыть, очистить от плевы, нарезать кубиками. Грудинку нарезать соломкой, растопить на слабом огне, чтобы она зарумянилась, шумовкой выложить к рису. На оставщемся жире обжарить мясо и нашинкованный лук, выложить к рису, добавить соль, перец, 1/2 л кипятка, тушить на слабом огне под крышкой, пока рис не впитает всю воду. Всыпать половину натертого сыра, перемешать, сверху посыпать оставшимся сыром, запечь в духовке по 190—200 °С 10—15 минут.

Подать в той же кастрюле, посыпав зеленью петрушки.

МУСАКА

➢ *700 г рубленой баранины (или говядины), 700 г баклажанов, соль, перец, оливковое масло, 2 мелко нарезанные луковицы, 2 очищенных и нарезанных томата, 6 ч. ложек томатной пасты, 3 ч. ложки мелко нарезанной зелени орегано, 1 ч. ложка корицы, 1/2 стакана сухого белого вина.*

➢ *Для белого соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 150 г йогурта, 2 ст. ложки натертого сыра.*

Тонко нарезать баклажаны и положить в дуршлаг. Посолить и оставить на 1 час. Разогреть в кастрюле 3 ч. ложки оливкового масла. Положить лук, отпассеровать. Положить мясо, тушить, пока оно не потемнеет. Добавить томаты, томат-пасту, орегано, корицу, соль, перец, вино и 1/2 стакана воды. Накрыть крышкой, готовить 30 минут. Снять крышку, тушить до полного выкипания воды. Слить воду с баклажанов. Налить в сковороду $2^1/_2$ см оливкового масла, обжарить баклажаны с обеих сторон до подрумянивания. Обсушить на впитывающей влагу бумаге. Разогреть духовку до 180 °С.

Растопить масло, всыпать муку, подержать 2 минуты на слабом огне. Снять с плиты. Осторожно влить молоко и йогурт, снова поставить на огонь и проварить 5 минут. Посолить и поперчить. Слоями положить в огнеупорную кастрюлю баклажаны и мясо, полить соусом, посыпать сыром и выпекать 40 минут, пока не образуется румяная корочка.

ЩАВЛЯ С ФАСОЛЬЮ

➢ *400 г баранины, 2 стакана риса, 3–4 моркови, 1 стакан фасоли, 200 г жира, 3 луковицы, 3–4 помидора, соль, красный перец.*

Мясо, морковь, лук и помидоры нарезать кубиками, обжарить в сильно разогретом жире. Залить водой, добавить предварительно замоченную фасоль, варить до полуготовности. Добавить промытый рис, варить 15–20 минут, добавить соль и перец, укрыть теплым одеялом, дать устояться 30–40 минут.

БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

ПЕЧЕНЬ С ЯБЛОКАМИ

➢ *500 г печени, 2 больших луковицы, по 2 ст. ложки смальца и растительного масла, 2 больших яблока, 2 ст. ложки муки, соль, перец.*

Лук очистить, нарезать кольцами, у яблок удалить сердцевину, нарезать дольками. Обжарить на смальце сначала лук, затем яблоки.

Печень нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, жарить на растительном масле 3—4 минуты с каждой стороны.

Выложить печень на блюдо, сверху уложить яблоки с луком.

ПЕЧЕНКА ТУШЕНАЯ

➢ *1/2 кг телячьей или говяжьей печени, 4 луковицы, по 1 ст. ложке оливкового и топленого масла, по 1/2 стакана бульона и белого сухого вина, 1 ст. ложка муки, соль, перец, сахар, 2—3 перышка лука, по 2—3 веточки укропа и петрушки.*

Печень обмыть, обсушить, удалить пленки и протоки, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать кольцами. Разогреть в глубокой сковороде масло, обжарить лук до полупрозрачности, лук сдвинуть к краю сковороды, обжарить печенку 2—3 минуты, добавить муку, подсолить, поперчить, слегка обжарить, добавить бульон и вино, довести до кипения, помешивая, кипятить 2—3 минуты, приправить сахаром, солью, перцем.

Готовое блюдо украсить рубленой зеленью и зеленым луком. Подать с картофельным пюре и салатом.

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С СОУСОМ ИЗ МАДЕРЫ

➢ *2 телячьих языка (по 500—600 г каждый), 1 луковица, 1 лавровый лист, по 1/3 пучка сельдерея, петрушки, укропа, перец душистый и горький горошком, соль, по 1 стакану мясного бульона и мадеры, 2 ст. ложки охлажденного сливочного масла хлопьями, соль, сахар, перец.*

Языки промыть, очистить от жира, жил, положить в кипящую подсоленную воду, добавить очищенную луковицу, вымытую и измельченную зелень, лавровый лист. Варить до полуготовности $1^1/_2$–2 часа, очистить от кожи, срезать остатки жира и жил, положить в отцеженный бульон.

Приготовление соуса: бульон, мадеру и сливки довести до кипения, добавить крахмал, разведенный холодным бульоном, посолить, поперчить, добавить сахар по вкусу, вмешать охлажденное масло хлопьями.

Язык нарезать ломтиками, соус подать отдельно. На гарнир подать жареную цветную капусту, зеленые бобы.

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

➢ 600–700 г телячьих почек (2 шт.), 4 луковицы, 2 головки чеснока, по 1/2 пучка петрушки и базилика, 1 ст. ложка топленого масла, 100 г вареной ветчины, 1 ч. ложка муки, 1 стакан белого сухого вина, 1/2 стакана сливок, соль, перец, сахар.

Почки разрезать пополам, удалить жир и протоки, вымачивать в холодной воде не менее 1 часа, 3–4 раза сменить воду. Пробланшировать почки в кипящей подсоленной воде, еще раз вымыть холодной водой, нарезать тонкими ломтиками.

Лук и чеснок очистить, мелко порубить, базилик и петрушку ополоснуть, обсушить, измельчить. Ветчину нарезать полосками 3×1 см. В сковороде разогреть топленое масло и обжарить лук, чеснок и ветчину. Добавить ломтики почек и обжарить 3–4 минуты на сильном огне. Выложить почки и ветчину в отдельную посуду. В оставшемся жире обжарить муку, добавить вино и 2–3 ст. ложки воды, сливки, довести до кипения, слегка упарить, протереть через сито, приправить солью, сахаром и перцем.

Выложить в соус ветчину и почки (ветчину можно и не обжаривать) и прогреть, не доводя до кипения. Перед подачей к столу посыпать зеленью.

На гарнир подать отварной рис, картофельное пюре или тушеные овощи.

ЯЗЫКИ ТЕЛЯЧЬИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ

➢ *600 г очищенного отварного языка, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки густой сметаны, 2 желтка, 1/2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки тертого сыра (тильзит, чеддер), соль, перец, сахар.*

Язык нарезать ломтиками наискосок, выложить в форму для запекания (можно огнеупорное блюдо).

Приготовить соус: муку обжарить на масле до светло-золотистого цвета, развести молоком, добавить сыр и растертые с солью желтки, довести до кипения, добавить сметану и лимонный сок, приправить сахаром и перцем. Язык залить соусом, сбрызнуть маслом и посыпать толчеными сухарями. Запекать в горячей духовке 5—7 минут. Аналогично можно приготовить отварную телятину или мозги.

ПЕЧЕНЬ ПО-БЕРЛИНСКИ

➢ *800 г печени (говяжьей, телячьей, свиной), 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 4 луковицы, 3—4 яблока, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки сухого белого вина, 2 ст. ложки густой сметаны, соль, перец.*

Печень промыть, обсушить, удалить плеву и протоки, нарезать ломтиками толщиной $1—1^1/_2$ см и положить в молоко на 20—30 минут.

Лук очистить, нарезать кольцами, из яблок удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. В сковороде обжарить на масле лук, затем осторожно яблоки с двух сторон. Яблоки выложить на блюдо и поставить в теплое место, лук выложить и оставить (для соуса).

Разболтать яйца, печень посолить, поперчить, обмакнуть в яйцо и муку и обжарить до золотистой корочки.

Печень разложить на блюде с яблоками.

В оставшийся жир добавить лук, протереть через сито, добавить вино, довести до кипения, слегка упарить. Добавить сметану, приправить солью, перцем.

Подать в соуснике отдельно. На гарнир подать картофельное пюре, тушеную капусту, овощи.

РУБЕЦ ПО-ПОЛЬСКИ

➢ *1 кг говяжьего рубца, 500 г говяжьих костей, 400 г овощей (морковь, сельдерей, кольраби), 60 г жира для жаренья, 30 г муки, мускатный орех, красный и черный перец, майоран, соль, 50 г тильзитского сыра.*

Рубец тщательно очистить ножом, несколько раз промыть в теплой воде, вычистить солью и щеткой, снова промыть. 2—3 раза залить холодной водой, вскипятить, отцедить, обдать холодной водой.

Овощи промыть. Кости обмыть, залить холодной водой, сварить бульон, 1/2 л бульона отлить, в оставшийся положить рубец, варить до мягкости, вложив к концу варки половину овощей. Рубец варить примерно 4 часа. Оставшиеся овощи нарезать соломкой, положить на растопленный жир, влить 1/8 л воды и варить под крышкой до мягкости.

Растопить 30 г жира, подрумянить на нем муку до светло-золотистого оттенка, вымешать, развести холодным бульоном, вскипятить. Готовый рубец снять с огня, охладить в бульоне. Затем вынуть, нарезать возможно более тонкими полосками, положить в соус, прибавить ово-

щи (густота смеси должна быть такая же, как густота супа), посолить, приправить по вкусу перцем, мускатным орехом. Подавать в суповой миске. Отдельно подать натертый сыр, красный перец, молотый имбирь и майоран.

ПОЧКИ ПО-КИТАЙСКИ

➢ 500 г почек, 1 ч. ложка кукурузного крахмала, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка суповой зелени, 250 г сельдерея, горсть нарезанного зеленого лука, немного коньяка, 1 долька чеснока.

Почки разрезать вдоль, удалить желчные протоки, хорошо промыть и нарезать тонкими ломтиками. Такими же ломтиками нарезать сельдерей и лук и обжарить в разогретом растительном масле в течение 5 минут. Затем сдвинуть овощи в сторону, почки обвалять в муке, добавить толченый чеснок и коньяк и обжарить на той же сковороде почки. Чтобы почки остались нежными, их нужно жарить на сильном огне всего 4 минуты. За 2 минуты до конца жаренья добавить зелень. Подать сейчас же с рассыпчатым рисом.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПОЧКАМИ И РИСОМ

➢ 300 г почек, 1 стакан риса, 10 помидоров средней величины, 1 луковица, 1 яйцо, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа и петрушки, соль, перец, жир для формы.

Почки промыть, удалить жир и протоки, обдать кипятком, мелко нарезать и обжарить. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук, рис сварить в подсоленной воде, промыть. Почки и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, яйцо, рис и зелень.

Помидоры обмыть, срезать верхушки, удалить сердцевину, заполнить фаршем и накрыть верхушкой.

В глубокую сковороду, смазанную жиром, уложить помидоры, запечь в нагретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

➢ *По 300 г сердца, легкого и вымени, 2 луковицы, по 1 шт. моркови, сельдерея, корня петрушки, 4 ст. ложки топленого масла, 800 г отварного картофеля, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, соль, перец.*

Промытые субпродукты опустить в кипящую воду и варить на слабом огне. Добавить очищенную луковицу, коренья петрушки и сельдерея, соль, перец. Готовое мясо вынуть из бульона, пропустить с кореньями через мясорубку. В смазанную жиром форму положить слоями отварной, нарезанный кружочками картофель, подготовленное мясо и т.д., закончив картофелем. Все залить смесью сметаны или молока с яйцом, перцем и мелко нарезанной зеленью. Запечь в духовке. Подавать прямо в форме, на гарнир — салат.

ТЕЛЯЧЬЕ СЕРДЦЕ ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ

➢ *2 телячьих сердца (800 г), 4 толстых стебля лука-порея, 1/2 корня сельдерея, 2 луковицы, 100 г плавленого сыра, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, по 1/2 стакана мясного бульона и сухого белого вина, 4 ст. ложки сметаны, по 1/2 пучка базилика и петрушки, соль, перец.*

Сердце вымыть, обсушить, удалить жир и сосуды. Лук, сельдерей и зелень очистить и мелко порубить. Куски сердца посолить, поперчить и обжарить в глубокой сково-

роде на растительном масле по 2—3 минуты с каждой стороны. Сердце отложить в отдельную посуду. В сковороду добавить сливочное масло, обжарить лук-порей и репчатый лук, сельдерей, добавить зелень, вино, бульон, сметану и сыр. Довести до кипения и добавить обжаренное сердце, тушить 10—15 минут под крышкой.

Сердце выложить из соуса, разрезать на ломтики. Соус протереть через сито, добавить соль, сахар, перец. Подать отдельно.

РУЛЕТЫ ИЗ РУБЦА

➢ *1 кг рубца, по 1 моркови и сельдерея, 1 луковица, 1 головка чеснока, 1 стручок красного жгучего перца, по 1/2 пучка эстрагона, базилика, сельдерея, укропа, соль.*

Рубец очистить, тщательно промыть, нарезать квадратами 8×8 см. Красный перец, чеснок, травы мелко изрубить, перемешать, посолить. На каждый кусочек рубца выложить слой травы, завернуть рулетом, завязать суровой ниткой.

Рулеты выложить в глубокую кастрюлю, добавить очищенные морковь, сельдерей и лук, залить кипятком, варить 2—$2^1/_2$ часа (до мягкости).

Подать с холодным сливочным соусом из хрена.

МОЗГИ ОТВАРНЫЕ В СОУСЕ

➢ *500 г мозгов, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки и сельдерея, 4—5 горошин перца, лавровый лист, соль.*

➢ *Для соуса: 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки томата, 1/2 стакана бульона, 1 ст. ложка топленого масла, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и укропа, 1/2 ч. ложки красного слабожгучего перца.*

Залить мозги холодной водой. Через $1^1/_2$—2 часа осторожно снять с них пленку (лучше всего не вынимая из воды). Сложить в сотейник, добавить специи, соль и уксус, влить воду (так, чтобы она только покрыла мозги), быстро довести до кипения, после чего закрыть посуду крышкой, уменьшить нагрев и варить мозги до готовности приблизительно 30 минут.

Сваренные мозги выложить на блюдо, полить томатным соусом, а сверху посыпать измельченной зеленью петрушки.

На гарнир подать рассыпчатую рисовую кашу или картофельное пюре.

Для приготовления соуса очистить морковь, нарезать соломкой, лук нарезать кольцами. Обжарить морковь и лук, добавить муку, развести бульоном, добавить томат, протереть через сито, приправить солью и перцем, довести до кипения, добавить сметану.

ТАРТАЛЕТКИ С МОЗГАМИ

➢ 300 г слоеного теста, 1 яйцо, 200 г мозгов, 1 луковица, 1 ст. ложка топленого масла, перец, мускатный орех, соль.

Тесто раскатать тонким слоем, чайным стаканом вырезать кружочки, меньшим стаканчиком вырезать в кружочках сердцевину (2/3 кружочка). Положить кружочки на противень, смазать яйцом, сверху положить еще два смазанных яйцом кружочка (чтобы кружки слиплись). Верхний кружочек также смазать яйцом. Следите, чтобы яйцо не потекло через край, иначе при выпечке тесто не поднимется. Противень поставить в горячую духовку, быстро выпечь печенье. Оно должно хорошо подняться, быть легким и румяным.

В центр каждой тарталетки положить начинку.

Для приготовления начинки снять с мозгов пленку, добавить их в обжаренный, мелко нарезанный лук, посыпать солью, перцем и обжарить, перемешать вилкой, добавить мускатный орех.

МОЗГИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

➢ *1 говяжий мозг или 2 телячьих, 150 г грибов, 4 помидора без изъяна, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка натертого сыра, соль.*

Очистить мозги и отварить их. Нарезать тонкими ломтиками. Очистить несколько грибов, нарезать ломтиками, потушить в масле. Посолить.

Смазать маслом огнеупорную глиняную кастрюлю, уложить в нее один ряд нарезанных ломтиками мозгов, один ряд нарезанных тонкими кружочками помидоров без кожуры, один ряд грибов и снова один ряд мозгов. Полить сверху растопленным маслом, посыпать сухарями и тертым сыром. Поставить в духовой шкаф. Держать в нем, пока не подрумянятся.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ГАЛУШКАМИ

➢ *800 г курицы, 1/3 корня моркови, 1/3 луковицы, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150–200 г воды, соль по вкусу.*

Подготовленную курицу разрезать на небольшие куски, посолить, обжарить на сливочном масле, положить в сотейник или кастрюлю, добавить нарезанную кубиками морковь, мелко нарезанный репчатый лук, залить водой или бульоном и тушить до готовности.

Из муки, яиц и воды замесить тесто, раскатать его толщиной 1/2 см, нарезать в виде квадратиков размером 10–15 мм и варить в подсоленной воде или бульоне.

Готовые галушки отцедить на сито, положить в посуду вместе с кусками курицы, заправить маслом и тушить в духовке 10–15 минут.

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

➢ *800 г курятины, 120 г масла сливочного, 1 яйцо, 80 г сухарей пшеничных, 60 г жира для жаренья, соль по вкусу.*

Куриное филе отбить, фаршировать, придавая ему форму груши, смазать сливочным маслом, смочить в яйце, панировать в сухарях. Повторить эту операцию дважды, и жарить во фритюре. При подаче полить растопленным маслом.

Котлеты можно подать на гренках из белого хлеба. На гарнир подать жареный картофель и зеленый горошек. Вместо картофеля можно подать морковь, белые грибы.

КУРИНЫЕ СИЧЕНИКИ

➢ *500 г куриной мякоти, 50–60 г пшеничного хлеба, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 1/2 стакана сухарей, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

Куриное мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с замоченной в молоке черствой булкой без корки, добавить яйцо, соль и все хорошо перемешать. Из полученного фарша сделать шарики, обвалять их в сухарях и жарить на сливочном масле.

Сиченики полить растопленным сливочным маслом и подать на стол с картофельным пюре или рисовой кашей с вареным зеленым горошком.

ОТВАРНАЯ ПОДЖАРЕННАЯ КУРИЦА

➢ *1 средняя курица, 1 корень моркови, 1/2 корня петрушки, $2^1/_2$ ст. ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

Подготовленную курицу положить в горячую воду и варить при медленном кипении до полуготовности; по-

том добавить очищенную, крупно нарезанную морковь, так же нарезанную петрушку, а в конце варки — соль, лавровый лист, перец и варить до готовности мяса.

Сваренную курицу разрезать на порции и жарить на хорошо разогретом сливочном масле до румяной корочки.

Готовую курицу подать на стол с поджаренным на масле вареным картофелем.

УТКА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ (РАГУ)

➢ *1 утка, 600 г картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, по 1 корню моркови и петрушки, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1/2 стакана томата-пюре, соль, перец, лавровый лист по вкусу.*

Подготовленную тушку утки разрубить на небольшие куски с косточкой, посолить, жарить на разогретом сливочном масле или жире, снятом с утки, до румяного цвета, посыпать мукой и продолжать жарить 5–6 минут.

Поджаренные куски утки положить в кастрюлю, влить немного горячей воды и тушить на слабом огне 25–30 минут. После этого в посуду добавить нарезанные и пассерованные морковь, петрушку, репчатый лук, нарезанный дольками картофель, лавровый лист, перец горошком, томат-пюре и тушить до готовности.

ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ

➢ *1 курица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, 2 луковицы, 1/2 стручкового маринованного перца, 1 ст. ложка сливочного масла, $1^1/_2$ стакана риса, 1/3 стакана изюма, перец, соль.*

Курицу тушить в небольшом количестве подсоленной воды с кореньями и луком до готовности. Промытый и

высушенный рис поджарить в масле до прозрачности и залить бульоном. Заправить солью, перцем, добавить изюм, дать прокипеть 10 минут, затем закрыть кастрюлю крышкой и поставить на водяную баню еще на 15 минут. Снять мясо с костей, нарезать брусочками и обжарить в масле. Маринованный стручковый перец соединить с мясом и рисом.

ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ

➢ 1 кг цыплят, $1^1/_2$ стакана сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сухарей.
➢ Для салата: 250 г зеленого салата, 4 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 1/3 ст. ложки 9%-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Подготовленных цыплят разрезать пополам, уложить в сотейник и жарить в духовом шкафу до полуготовности. Затем посыпать сухарями, залить сметаной и тушить до готовности.

Цыплят подать на стол с зеленым салатом, заправленным сметаной, уксусом, сахаром, солью, рубленым яйцом и полить сметаной, в которой они тушились.

КУРИЦА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШЕЙ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ

➢ 1 курица, 250 г лапши, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Обработанную курицу сварить до готовности, отделить от нее мякоть и нарезать тонкой соломкой. Затем положить на раскаленную сковороду с маслом, добавить поджаренный репчатый лук, слегка обжарить. Отварную лапшу положить в порционный горшочек, добавить подготовленную курицу, сметану, соль, закрыть крышкой и запечь в духовом шкафу до готовности.

ГУСЬ (ИЛИ УТКА), ЖАРЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

➢ *1 гусь, 1 1/2 кг антоновских яблок, 2 ст. ложки масла.*
Или: 1 утка, 750 г яблок.

Подготовленного гуся нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. В таком виде гуся положить спинкой на сковороду, добавить 1/2 стакана воды и поставить в духовой шкаф жариться. Во время жаренья гуся необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. Жарить гуся следует 1 1/2–2 часа.

Из готового гуся удалить нитки, вынуть ложкой яблоки, поместить их на блюдо, гуся разрубить и уложить на яблоки.

Таким же способом готовят и утку с яблоками.

Гусь и утка, не фаршированные яблоками, жарятся так же.

На гарнир к ним могут быть поданы печеные яблоки, тушеная капуста, гречневая каша (рассыпчатая) или картофель.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

➢ *1 утка, 100 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 50 г коньяка, соль, перец, зелень кинзы по вкусу.*

Печень утки мелко нарубить, добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец, мелко нарезанную кинзу, коньяк, сливочное масло и хорошо перемешать.

Подготовленную тушку утки наполнить фаршем, зашить нитками и положить спинкой вниз на сковороду, смазанную жиром, полить водой (50–75 г) и поставить в духовку. Во время жаренья периодически поливать утку вытопившимся жиром и соком.

Подать утку разрубленной на куски и политой соком.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ

➢ 800 г рыбы, 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 3 ст. ложки растительного масла, перец, соль.

Нарезанные порционные куски судака посыпать солью, перцем, положить в молоко, затем обвалять в муке, смочить яйцом, запанировать в белых сухарях, положить на смазанный маслом противень, сверху сбрызнуть растительным маслом. Запечь в горячем духовом шкафу до готовности, полить сливочным маслом, украсить свежим огурцом, помидорами, зеленью. Подать с обжаренным вареным картофелем.

СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

➢ 800 г свежего судака, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 10 картофелин.

Судака отворить с кореньями в соленой воде, выложить на рыбное блюдо и облить растопленным хорошим маслом с рубленными яйцами, сваренными вкрутую.

Гарнировать отварным очищенным цельным картофелем.

СУДАК ИЛИ ЩУКА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

➢ 500 г филе рыбы, 800 г картофеля, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки толченых сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец.

Очищенную и промытую рыбу разрезать вдоль по хребту, нарезать поперек, поперчить и уложить куски на сма-

занную маслом сковороду. Сверху рыбу засыпать сырым картофелем, нарезанным в виде лапши и промытым в холодной воде. По краям сковороды уложить тонкие ломтики картофеля.

Все это посолить, посыпать мукой, а затем, полив рыбным бульоном или водой, посыпать толчеными сухарями. Сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в духовку.

СУДАК, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

➢ 1 кг рыбы, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана сметаны, $1^1/_3$ кг картофеля, соль, перец по вкусу.

Очищенного и промытого судака нарезать порционными кусками. В смазанный маслом сотейник положить слой рыбы, а на него — слой очищенного и нарезанного тонкими кружочками картофеля, потом снова слой судака и картофеля, повторяя это несколько раз. После этого посыпать перцем и солью, залить разогретым сливочным маслом и сметаной, поставить сотейник в духовку и тушить под закрытой крышкой до готовности.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА ПО-УКРАИНСКИ

➢ 2 кг рыбы, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 1 луковица, 200 г хрена, 200 г зеленого лука, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, 8 г желатина на 1 стакан бульона, соль по вкусу.

Очищенного судака промыть, разделать на филе, разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю с решеткой, добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук, перец горошком, лавровый лист. Посолить, залить холодной водой и варить до готовности.

Отваренную рыбу вынуть из бульона, охладить и уложить на блюдо.

Рыбный бульон продолжать варить с костями и плавниками.

Готовый бульон процедить, соединить с размоченным желатином, тертым хреном и нарезанным зеленым луком. Этим бульоном залить судака и после того, как он остынет, поставить в холодильник.

РЫБНЫЙ ГУЛЯШ

➢ *800 г рыбы (разных сортов), 1 стакан рубленой зелени, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, томат-паста, красный молотый перец, лимонный сок, соль.*

Рыбу очистить, удалить кости, разрезать на куски, сбрызнуть лимонным соком, посолить и посыпать красным перцем. Мелко нарубленные зелень и лук, толченый чеснок, красный перец и несколько долек лимона обжарить в большом количестве масла на довольно сильном огне. Осторожно смешать с томатом-пастой, добавить нарезанную кусочками рыбу, поставить на небольшой огонь и тушить до готовности.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

РЫБНО-КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

➢ *600 г рыбного филе, 5 картофелин, 3 луковицы, 2 яйца, соль, сухари, растительное масло.*

Филе рыбы и лук пропустить через мясорубку. Очищенный картофель натереть на терке, лишнюю жидкость отжать. Смешать рыбную и картофельную массу, добавив соль, яйца, можно добавить сметану. Из приготовленной массы сформировать котлеты, запанировать в сухарях и жарить на растительном масле.

Подавать котлеты с растопленным сливочным маслом.

СЛОЕНЫЙ КАПУСТНЫЙ ПИРОГ С РЫБОЙ

➢ *700 г белокочанной капусты, 500 г рыбного филе, 2 ст. ложки риса, 1–2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки маргарина, 2 яйца, молотый черный перец, соль, 1 ст. ложка панировочных сухарей.*

Кочан капусты без кочерыжки отварить в подсоленной воде в течение 15–20 минут. Вынуть из воды и, когда вода стечет, разобрать на листья, утолщенные стебли слегка отбить. Подготовленные листья смочить во взбитых яйцах, положить слой фарша. Фарш приготовить следующим образом: соединить жареную рыбу, пропущенную через мясорубку, отварной рассыпчатый рис, пассерованный лук, добавить перец, соль и хорошо перемешать.

Чередовать слои капусты (их должно быть 3) и фарша. Верхний слой капусты смочить взбитыми яйцами, посыпать сухарями. Запечь в жарочном шкафу.

Подать пирог, разрезав на кусочки и полив растопленным сливочным маслом.

РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ

➢ *1 кг рыбы, 2–3 луковицы, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан молока, специи.*

Сочетания рыбы с молоком характерно для русской кухни. Лучше использовать для этого блюда сазана, карпа, судака, треску, хека, минтая, путассу.

Рыбу разделить на филе без костей, положить в неглубокую посуду, переложить луком, нарезанным полукольцами, добавить растительное масло, перец горошком, соль, залить молоком.

Готовую рыбу уложить на тарелки, полить соусом, в котором ее припускали, гарнировать картофельным пюре или отваренным картофелем.

КАРП ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ

➢ *1 карп (600 г), 2 ст. ложки масла, 0,7 стакана сметаны, 1 1/2 ст. ложки муки, 1 пучок зелени петрушки, 2 ст. ложки толченых сухарей, соль.*

Обжаренные порционные куски залить сметаной, посыпать толчеными сухарями, слегка полить растопленным сливочным маслом и поставить для запекания в духовой шкаф на 10 минут. На стол подать в этой же сковороде, посыпав рубленой зеленью.

Так же можно приготовить карасей.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

➢ *На 4 порции: щука весом около 2 кг, 1 луковица или мускатный орех, 100 г масла или сметаны, 2 яйца, 2 ломтика белого хлеба, соль, молотый перец, вкусовые коренья, лавровый лист.*

На голове щуки подрезать кожу, чтобы она снималась вместе с головой, снять ее с тушки в направлении к хвосту. Хребет у хвоста надрезать изнутри таким образом, чтобы тушка была вынута, а хвост остался с кожей и головой.

Рыбу выпотрошить, мясо отделить от костей, дважды пропустить через мясорубку вместе с замоченным белым хлебом и (по желанию) луком (лук придает массе серо-зеленый оттенок). Добавить в массу тертый мускатный орех, топленое масло или густую сметану, соль, перец, тщательно перемешать.

Подготовленной массой начинить кожу щуки (нельзя начинять туго, так как при варке масса набухнет и кожа может лопнуть). Завернуть рыбу в марлю, оставив оба конца марли свободными, чтобы легче было опустить рыбу в кастрюлю с бульоном и вынуть оттуда.

Варить рыбу в бульоне со специями и кореньями на слабом огне 30 минут. Затем вынуть и развернуть марлю.

Тушеная говядина в старинном вкусе

Жареная говядина с овощами

Выложить фаршированную рыбу на блюдо (можно разрезать на куски), гарнировать зеленью петрушки, ломтиками лимона или моркови.

К рыбе можно подать картофельное пюре.

РЫБА В ТЕСТЕ

➢ 800 г рыбы 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 2/3 стакана молока, перец молотый, зелень петрушки, соль.

Подготовленное филе рыбы нагреть небольшими брусочками (палочками), сложить в посуду, посыпать перцем, измельченной зеленью петрушки, полить растительным маслом и оставить на 15 минут.

Для приготовления теста в пшеничную муку влить молоко, ввести взбитые сырые яичные белки, соль и все хорошо перемешать, чтобы не было комков.

Наколов каждый кусочек рыбы на вилку, опустить в тесто, а затем обжарить в горячем растительном масле. На гарнир подать отварной или жареный картофель. Отдельно подать острый томатный соус или майонез.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

➢ 500 г рыбы, 1 кг свежей или кислой капусты, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 соленых огурца, 1 стакан рыбного бульона, 100–150 г маринованного сладкого перца или слив, яблок, 2 стакана молотых сухарей; 2 ст. ложки тертого сыра, лавровый лист, перец, соль.

➢ Для тушения капусты: 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки томата-пюре.

Нашинковать лук, пассеровать его в сливочном или растительном масле (2 ст. ложки), добавить томат-пюре, нарезанные огурцы и другие продукты, а затем сырое

рыбное филе, нарезанное кусками по 40—50 г, накрыть посуду крышкой и тушить рыбу 15—20 минут. Отдельно потушить капусту, заправив ее жиром, сахаром и томатом-пюре, приправить солью и перцем.

В смазанную жиром форму положить половину тушеной капусты, сверху — куски рыбы вместе с тушеными продуктами, покрыть оставшейся капустой, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запекать в духовом шкафу 15—20 минут. Подавать на стол в горячем виде.

РЫБНЫЕ ТОЛЧЕНИКИ

➢ 800 г рыбы, 60 г муки, 80 г масла растительного, 80 г лука репчатого, соль и перец по вкусу.

Рыбное филе зачистить от кожи и костей, измельчить, растереть в ступке, добавить муку, соль, перец и растительное масло. Из хорошо вымешанной массы формировать шарики и отварить их в подсоленном кипятке. Подать толченики, полив растительным маслом с жареным луком.

КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ

➢ 1 кг карпа, 100 г окорока, 1 л рыбного бульона, 100 г репчатого лука, 25 г маргарина, 50 г моркови, 50 г корня сельдерея, соль и перец по вкусу.

Карпа очистить, промыть, спинку разрезать вдоль, вынуть хребтовую и реберные кости, а также внутренности. Мясо отделить от кожи и мелко нарубить с окороком, заправить пассерованным луком, посолить, посыпать перцем. Готовым фаршем заполнить кожу карпа, завернуть в марлю, положить в сотейник, добавить морковь и сельдерей кружочками, залить рыбным бульоном. Варить до готовности 1 час. Подать как холодную закуску с хреном столовым, но можно подать как горячее блюдо.

КАРП, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ

➢ *1 кг карпа, 1 кг картофеля, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки уксуса, 1/2 ст. ложки сахара, по 2 горошины душистого и горького перца, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, 3–4 луковицы, зелень и соль по вкусу.*

Рыбу почистить, удалить плавники и внутренности, промыть, отделить голову и разрезать вдоль позвоночника, нарезать порционными кусками. Затем куски рыбы посолить, поперчить, обкатать в пшеничной муке и жарить на растительном масле. Из головы и плавников сварить бульон. Отдельно слегка поджарить очищенный лук.

В кастрюлю или сотейник положить половину лука, гвоздику, лавровый лист, душистый и горький перец, уксус и сахар. На эти продукты уложить куски поджаренной рыбы, посыпать ее оставшимся поджаренным луком, залить бульоном, поставить в духовку и тушить до готовности.

Готового карпа полить соком, в котором он тушился, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, гарнировать жареным картофелем и подать к столу.

КАРП С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ И ГРИБОВ

➢ *1 кг рыбы, 1/2 стакана гречневой крупы, 50 г сушеных грибов, 5 ст. ложек сливочного масла, 3 яйца, $1^1/_2$ луковицы, $1^1/_2$ стакана грибного бульона для варки каши, 2 ст. ложки пшеничной муки, соль, перец по вкусу.*

Карпа очистить и промыть, разрезать на спине и удалить кости таким образом, чтобы мясо не отделялось от кожи.

Грибы отварить, вынуть из отвара, а на грибном бульоне сварить рассыпчатую гречневую кашу и переме-

шать ее с обжаренными вместе с луком рублеными вареными грибами, сырыми яйцами, перцем и солью. Подготовленную рыбу фаршировать приготовленной начинкой, посолить, обвалять в пшеничной муке, обжарить в масле до румяного цвета с обеих сторон, после чего поставить в духовку и довести до готовности.

При подаче рыбу нарезать на куски и полить разогретым сливочным маслом.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПО-ОДЕССКИ

➢ 350 г рыбного филе, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г пшеничной муки, 50 г хлебных крошек, 75 г растительного масла, 125 г батона, 50 г зелени петрушки, 175 г соленьев.

Филе рыбное отбить, свернуть валиком, положив внутрь продолговатый кусок сливочного масла, панировать в муке, смочить в яичном льезоне, панировать в хлебной крошке и жарить во фритюре. Подать котлеты на гренках с овощным гарниром и солеными, посыпав рубленой зеленью.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ СУДАКА

➢ 600 г судака, 2 яйца для фарша, 40 г репчатого лука, 30 г уксуса (3%-ного), лаврового листа, 30 г зелени петрушки, перец горошком и соль по вкусу.
➢ Для соуса: 2 яйца, 12 г растительного масла, 40 г уксуса (3%-ного), 4 г горчицы, 4 г сахара, 40 г сметаны, 10 г маринованных белых грибов, 10 г соленых огурцов.

Рыбу почистить, помыть, отрезать голову, разрезать тушку вдоль, вынуть позвоночные и реберные кости, брюшную полость фаршировать массой из рубленых яиц, перца, соли и мелко рубленной зелени петрушки, свернуть рыбу трубочкой и перевязать. В кипящую воду доба-

вить уксус, перец, лук, лавровый лист, затем опустить приготовленную рыбу и варить. До подачи к столу рыбу оставить в бульоне.

При подаче рыбу нарезать на порции и охладить. Отдельно подать соус.

Для приготовления соуса желтки сваренных вкрутую яиц растереть, затем добавить небольшими порциями растительное масло, слабый раствор уксуса, горчицу, сахар, соль. Всю смесь протереть через сито, добавить нарезанные кружочками соленые огурцы, маринованные грибы, ложку сметаны и все хорошо перемешать.

СИЧЕНИКИ ИЗ РЫБЫ

➢ 400 г рыбы, 1 луковица, 100 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 2 ст. ложки сухарей, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Рыбное филе (судака, щуки, окуня, трески, хека и т. д.) промыть, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с нарезанным очищенным репчатым луком и размоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавить соль, перец, яйца и все хорошо перемешать. Подготовленную массу поделить на порции, обвалять в сухарях, придать им овально-приплюснутую форму и жарить на растительном масле с обеих сторон.

Подавать с картофелем или овощным гарниром.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-МОСКОВСКИ

➢ 500–600 г рыбного филе, 1–2 ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки растительного масла, 3–4 средние луковицы, 2 яйца, 500 г сметаны, 30–50 г сыра.

Минтай, хек, путассу или другую рыбу разделать на филе без костей. Нарезать на кусочки, запанировать в муке

и обжарить в растительном масле. Сюда же поместить ломтики жареного картофеля. Сверху на рыбу уложить жареный лук, четвертинки сваренных вкрутую яиц (если есть, немного жареных грибов), залить все сметаной, посыпать тертым сыром и поставить в духовку.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ВИНОМ И ЯБЛОКАМИ

➢ 500 г рыбы (камбала, треска), 2 яблока, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3/4 стакана белого виноградного вина, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Мелкую рыбу использовать целыми тушками, крупную нарезать порционными кусками. Подготовленную рыбу посолить и поперчить. Репчатый лук нарезать полукольцами, очищенные, с удаленной сердцевиной яблоки — ломтиками. Дно сотейника смазать маслом, поместить на него лук и яблоки, на них положить рыбу, добавить виноградное вино, 20—25 г воды и довести на плите до кипения, затем в течение 30—40 минут довести рыбу до готовности в духовом шкафу. В полученный при тушении соус добавить кусочки сливочного масла, сметану и соль.

При подаче к столу рыбу полить соусом.

РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ

➢ 800 г рыбы (лещ, сазан, карп), 100 г хлеба, 1/2 стакана молока или воды, 2—3 головки репчатого лука, 1—2 яйца, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/4 свеклы, лавровый лист, черный перец горошком.

Рыбу очистить от чешуи, удалить голову, плавники, выпотрошить, не разрезая брюшка, и хорошо промыть. Подготовленную рыбу нарезать на порции (кругляши),

из которых со стороны спинки вырезать мякоть, оставляя невредимой кожу и хребтовую кость. Мякоть рыбы, хлеб, предварительно замоченный и отжатый, пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанными репчатым луком, яйцом, зеленью петрушки, а также солью, молотым перцем и полученным фаршем заполнить вырезанные места и брюшко рыбы.

Подготовленную рыбу поместить до половины в толстостенную посуду, на дно которой предварительно выложить нарезанную кружочками морковь, корень петрушки, залить доверху холодной водой и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лавровый лист и перец горошком. Охладить рыбу в отваре до комнатной температуры. Осторожно разложить порции рыбы на тарелки или блюдо и охладить. Отвар процедить, дать ему застыть и использовать в качестве дополнительного гарнира к рыбе.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ В БЕЛОМ СОУСЕ

➢ 600–700 г рыбы, 1 1/2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, по 1/2 ст. ложки муки и сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль, молотый перец.

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке. Выложить на хорошо разогретую с растительным маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Слегка обжарить муку на сливочном масле, развести сметаной. Хорошо размешать, посолить и проварить.

Обжаренную рыбу положить на сковороду, вылить в нее соус и поставить на 10–15 минут в духовой шкаф. Выложить рыбу вместе с соусом на блюдо, посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа. На гарнир подать жареный картофель.

РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ КАШЕЙ

➢ 750 г рыбы, 1/2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 1 стакана сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка муки и 3 ст. ложки масла.

Очистить целую рыбу, отрезать голову около плавников, вынуть внутренности, не разрезая брюшка. Рыбу тщательно промыть, протереть полотенцем внутри брюшка, начинить гречневой кашей, смешанной с поджаренным луком и вареными рубленными яйцами. Сверху рыбу посыпать перцем и обвалять в муке, обжарить на сковороде с маслом и поставить в духовой шкаф. Через 5—6 минут вынуть, полить сметаной и опять поставить в шкаф на 3—5 минут, поливая с ложки образовавшимся соусом. Длительность запекания рыбы зависит от температуры духового шкафа и размера рыбы.

Рыбу лучше всего подать на стол на этой же сковороде или переложить на подогретое блюдо вместе с соком. К рыбе подать огурцы, салат из овощей и фруктов или моченые яблоки.

Таким способом можно приготовить карпа, карася или сазана.

РЫБНОЕ ФИЛЕ В ФОЛЬГЕ

➢ 1 кг рыбного филе, 4 ст. ложки масла, 1 лимон или уксус, соль, молотый перец, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени, шашлычный соус, растительное масло, 2—3 зубчика чеснока, 8 ломтиков хлеба.

Рыбное филе нарезать ломтиками толщиной 2 см, положить в фольгу, смазанную жиром, сбрызнуть лимонным соком или уксусом, посыпать солью, перцем, мелко нарезанной зеленью, завернуть в фольгу и прогревать в духовом шкафу 45 минут. Развернуть, положить на блюдо, залить соусом. Подавать с жареными ломтиками белого хлеба. Белый хлеб перед обжариванием смазать растительным маслом, натереть чесноком.

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

➢ 1 кг рыбы, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 3 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 лимона, молотый перец, соль.

Рыбу почистить, вымыть, разделать на филе, снять кожу, нарезать небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем, сбрызнуть уксусом, добавить лук и перемешать. Подготовленную рыбу поставить на 1 час в прохладное место для маринования.

После этого кусочки рыбы надеть на вертел и жарить на открытом огне или на сковороде.

Перед подачей на стол на шашлык положить мелко нарезанный лук, полить его сливочным маслом, украсить лимоном и зеленью.

ФИЛЕ СКУМБРИИ С СЫРОМ

➢ 800 г рыбы, 2–3 ч. ложки готовой горчицы, 100 г сыра, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1/2 стакана растительного масла, зелень петрушки, соль.

Одну половину филе скумбрии смазать горчицей, на другую положить ломтик сыра. Сложить оба филе вместе, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. Обжаренное филе разрезать на кусочки.

На гарнир подать картофельное пюре и зелень.

СВЕЖАЯ СЕЛЬДЬ

Сельдь обсушить, сделать на спинке несколько поперечных разрезов, заправить лимонным соком, солью и измельченной зеленью, смазать растительным маслом и обжарить.

Сельдь можно приготовить, завернув в алюминиевую фольгу.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ С ТОМАТОМ И МОРКОВЬЮ

➢ *$1^1/_2$–2 кг свежей рыбы, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 ст. ложки соли, 1/2 кг свежих помидоров или 1/2 стакана томата-пасты, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, соль.*

Рыбу обработать и обжарить, как описано выше. В казане обжарить до золотистого цвета репчатый лук, добавить морковь, нарезанную кубиками, помидоры дольками или томат-пасту и, налив немного воды, тушить 10–15 минут. За 5 минут до окончания варки положить рыбу и на медленном огне довести до готовности.

Подать рыбу на овальном блюде, полив соком и посыпав зеленью.

СУДАК В БЕЛОМ ВИНЕ

Снять с филе очищенного судака кожу, посолить и в смазанной сливочным маслом кастрюле залить вином, разведенным наполовину водой. Сначала прокипятить на плите, а потом тушить до мягкости в духовом шкафу (несколько минут), покрыв смазанной сливочным маслом бумагой. Положить рыбу в посуду, а из отвара приготовить густой соус, смешивая сливочное масло с мукой. Сняв с огня, прибавить еще 10–12 г сливочного масла и немного лимонного сока. Перед подачей залить полученным соусом.

СЕЛЕДОЧНЫЙ ОМЛЕТ

➢ *250 г муки, 1/2 л молока, 2 яйца, мускатный орех, 4 маленькие соленые сельди, жир, зелень петрушки.*

Замесить тесто из муки, молока, яиц, мускатного ореха. Добавить вымоченные, освобожденные от костей и

мелко нарубленные сельди, поджарить обычным способом омлет и обильно посыпать его мелко рубленной петрушкой. В омлет можно завернуть отварные овощи и лишь затем посыпать петрушкой.

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

➢ *300 г рыбного филе, 40 г пшеничного хлеба, 4 ст. ложки молока, 1/2 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки растительного масла.*

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать готовое рыбное филе. Пропустить филе через мясорубку, добавить размоченный в молоке хлеб, мелко нарезанный лук, соль, перец.

Из приготовленной котлетной массы сделать шарики, обвалять их в муке и обжарить, затем залить томатным или сметанным с томатом соусом и тушить в течение 10–15 минут.

Подавать тефтели с соусом, в котором они тушились, и с овощным или крупяным гарниром.

НАТУРАЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

➢ *500 г рыбы (горбуша, клыкач, скумбрия, морской окунь, макрель), 1 яйцо, 4 ст. ложки панировочных сухарей, $1^1/_2$ ст. ложки растительного масла, 100 г сливочного масла, 1/3 лимона, соль, зелень петрушки, укропа и др.*

Филе без костей и кожи слегка отбить, посыпать солью, перцем, смочить в яйце и запанировать. Жарить основным способом с обеих сторон до образования румяной корочки.

При подаче выложенный на тарелку шницель полить растопленным сливочным маслом, сверху положить дольку лимона. На гарнир подать жареный картофель или овощи, посыпанные мелко нарезанной зеленью.

СКУМБРИЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МАЙОНЕЗОМ

➢ *500 г филе рыбы, 40 г муки, 40 г растительного масла, 200 г репчатого лука, 250 г моркови, 30 г укропа или петрушки, соль, перец.*

Филе свежей скумбрии с кожей (но без костей) нарезать на кусочки, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, затем переложить в глубокую сковороду. На рыбу положить слой пассерованного лука, затем слой пассерованной моркови, посыпать тертым сыром, залить майонезом, поставить в духовку и запекать 15 минут.

Это блюдо подавать с томатным соусом. В качестве гарнира — отварной картофель, посыпанный нарубленной зеленью петрушки или укропом.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ

➢ *1 ломтик белого хлеба, 2–3 ломтика ветчины, 2–3 кружочка помидора, 2 ч. ложки тертого сыра.*

На ломтик хлеба выложить слоями ветчину и помидоры, сверху посыпать сыром. Подогреть на полной мощности 1/2 минуты.

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С МЯСОМ

➢ *100 г говядины, 1 головка репчатого лука, 8 г белых сушеных грибов, 1 ст. ложка майонеза, 20 г маргарина, зелень, соль, перец, 2 булочки.*

Отварную говядину, вареные грибы нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарубить, сложить в посуду с маргарином, прогревать 2 минуты на полной мощности. Соединить с мясом, добавить зелень и заправить майонезом, специями и солью. Эту смесь положить на половину булочки и запекать $1^1/_2$ минуты на полной мощности.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С БРЫНЗОЙ И ОВОЩАМИ

➢ *4 ломтика хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 80 г брынзы, 80 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо.*

Брынзу протереть через сито и соединить со сливочным маслом, измельченным луком и натертым вареным картофелем, вбить яйцо, добавить соль, перец и хорошенько вымесить. Намазать хлеб полученной массой и запекать 1 минуту на полной мощности.

БУТЕРБРОД С КУРИНЫМ МЯСОМ

➢ *250 г отваренного куриного мяса, 1 корень сельдерея, 100 г сыра, 1 ст. ложка майонеза, соль по вкусу, 8 небольших булочек.*

Режим мощности — полная мощность.

Отварное куриное мясо, сельдерей и сыр мелко порубить, посолить, добавить майонез и лимонный сок, все хорошо перемешать. Булочки разрезать вдоль на две части, вынуть мякиш, наполнить булочки подготовленным фаршем. Нагревать в печи в течение 2–3 минут по 4 бутерброда за один раз.

БУТЕРБРОД С СОСИСКОЙ

➢ *1 сосиска, 1 булочка, кетчуп, горчица или любой соус по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность. Небольшую булочку разрезать вдоль, не дорезая до конца. Положить внутрь сосиску, завернуть булочку в бумажную салфетку. Нагревать бутерброд в течение $1^1/_2$ минут. Подавая к столу, полить бутерброд кетчупом или соусом.

СЫРНЫЙ БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ

➢ *2 ломтика хлеба, 15–20 г масла, 2 тонких ломтика жирной ветчины, 25 г сыра ломтиками.*

Два ломтика белого или черного хлеба удлиненной формы намазать тонким слоем масла (маргарина), на

каждый кусок положить по тонкому ломтю жирной ветчины, сверху посыпать красным (не жгучим) перцем и накрыть ломтиком сыра. Положить на салфетку и фольгу на тарелку, готовить 30–40 секунд, при этом сыр и ветчина должны немного сплавиться.

Ветчину можно класть на бутерброд так же мелко нарезав и перемешав с тертым сыром.

БУТЕРБРОД С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И ЛУКОМ

➢ 40 г плавленого сыра, 1 луковица, 1 веточка зелени петрушки или укропа, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ломтика белого хлеба, перец и соль по вкусу.

Режим мощности — полная мощность.

Сыр, зелень и небольшую луковицу мелко порубить, соединить с размягченным маслом, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Нагревать полученную массу в течение 1/2 минуты. Затем выложить ее на поджаренный кусочек хлеба и прикрепить другим кусочком.

БУТЕРБРОД С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ

➢ 1 соленый огурец, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка тертого сыра, молотый перец на кончике ножа, 2 ломтика белого хлеба.

Режим мощности — полная мощность.

Соленый огурец и лук мелко порубить, яйцо сварить вкрутую и тоже порубить.

Подготовленные продукты соединить, добавить перец, майонез, все хорошо перемешать. Массу выложить на смазанные маслом ломтики белого хлеба, сверху посыпать тертым сыром. Нагревать в печи в течение 1 минуты.

БУТЕРБРОД ГОРЧИЧНЫЙ

➢ *2 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ломтика ветчины, 4 ломтика сыра, 4 ломтика помидора, любая огородная зелень — несколько веточек, красный молотый перец по вкусу и 4 ломтика белого хлеба.*

Режим мощности — полная мощность.

Размягченное масло смешать с горчицей, намазать ломтики хлеба, сверху положить зелень, затем ветчину, помидоры и сыр. Посыпать бутерброды перцем и запекать в печи $1^1/_2$ минуты.

ДВОЙНОЙ ТОСТ

➢ *На 1 порцию: 40 г плавленого сыра, 1 ст. ложка масла, 1 маленькая луковица (50 г), тонко порезанная, соль и перец по вкусу, паприка, 1 ч. ложка нарезанной зелени, 2 куска белого поджаренного хлеба.*

Сыр, масло и лук положить в стеклянную миску и хорошо перемешать. Добавить специи и зелень по вкусу и нагревать сырную массу на полной мощности 1/2 минуты, пока сыр не начнет таять. Выложить сырную массу на один гренок, разровнять и положить сверху второй кусок хлеба.

ОСТРАЯ МЯСНАЯ ЗАКУСКА

➢ *200 г мяса, 100 г мелко нарезанного лука, 40 г сухой острой приправы, 170 г томатной пасты, 1 ст. ложка сахара.*

Порезать мясо. Смешать с луком. Положить в стеклянную кастрюлю среднего размера. Печь на полной мощности 2—3 минуты или пока мясо не станет коричневым.

Помешать 1 раз, слить сок. Смешать с приправой, сахаром и томатной пастой. Нагревать на полной мощности 2–3 минуты.

Подавать в теплом виде.

СЭНДВИЧИ С ЯИЧНЫМ САЛАТОМ

➢ На 4–5 порций: 4 крутых яйца, порезанных, 2 ст. ложки нарезанных фаршированных маслин, 3 ст. ложки майонеза, 2 ч. ложки горчицы, 1/4 ч. ложки соли, щепотка перца, 2–3 сдобные булочки, разрезанные вдоль и поджаренные, паприка.

Смешать яйца, маслины, майонез и горчицу. Приправить по вкусу солью и перцем. Разделить салат на 4 части и выложить на половинки булочек. По вкусу посыпать паприкой. Разложить сэндвичи на пластиковые или бумажные тарелки. Нагревать на полной мощности $1–1^1/_2$ минуты, пока салат полностью не прогреется.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА

➢ 500 г разделанной печени цыпленка, 250 г масла или маргарина, 1 маленькая луковица (мелко нашинкованная), 60 мл хереса или куриного бульона, 1 долька чеснока (раздавленного или мелко нарубленного), 1/4 ст. ложки сухой приправы, щепотка гвоздики, 3/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки перца.

Соединить все компоненты в стеклянной посуде и накрыть крышкой. Время обработки на средней мощности — 14–18 минут или до готовности по вкусу. Вылить смесь в миксер и взбить до получения однородной массы. Полученную массу поместить в посуду и охладить до затвердения.

Готовое блюдо подавать к столу с сухим печеньем или тостами.

ПАШТЕТ МЯСНОЙ

➢ *200 г свинины, 200 г бараньей печени, 200 г бекона, 200 г копченого окорока, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 2 яйца, 100 г белого хлеба, небольшой пучок любой огородной зелени, 4 ст. ложки бульона, перец и соль по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность.

Свинину, баранью печень и бекон пропустить через мясорубку. Хлеб мелко нарезать, подсушить и истолочь. Лук мелко нарезать. Чеснок истолочь. Все перечисленные продукты хорошо перемешать. Яйца взбить, добавить бульон, рубленую зелень, соль и перец, перемешать. Соединить эту смесь с подготовленным фаршем и хорошо перемешать.

Окорок мелко нарезать и положить в посуду для запекания так, чтобы было покрыто дно. Сверху выложить фарш, поверхность разровнять и слегка придавить. На фарш положить оставшиеся кусочки окорока. Посуду плотно прикрыть жиронепроницаемой бумагой и поставить в печь. Нагревать в течение 20 минут.

Затем кастрюлю вынуть, оставить на 20 минут при комнатной температуре, после этого положить на паштет груз и, когда паштет остынет, поставить в холодильник.

Подавать к столу в холодном виде.

БУТЕРБРОД С КИЛЬКАМИ

➢ *3 кильки пряного посола, 1/2 луковицы, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ломтик черного хлеба.*

Режим мощности — полная мощность.

Тонкий длинный ломтик черного хлеба смазать маслом, положить на него подготовленные кильки, на кильки — порезанный кольцами лук. Нагревать в печи в течение 1/2 минуты.

При подаче к столу этот бутерброд можно посыпать рубленой зеленью.

ТОСТ С ПОМИДОРАМИ

➢ На 1 порцию: кусок поджаренного белого хлеба, масло или маргарин, 1 ломтик ветчины, 1 маленький помидор (примерно 100 г), щепотка соли и перца, 1 кусочек сыра, щепотка паприки, свежая петрушка.

Намазать хлеб маслом или маргарином. Положить на хлеб ветчину и нарезанный кружочками помидор, приправить солью и перцем по вкусу и накрыть кусочком сыра. Сверху тост посыпать паприкой, положить на тарелку и нагревать в печи на полной мощности 1 минуту.

Подавать, посыпав свежей петрушкой.

СЭНДВИЧИ С МЯСОМ

➢ На 6–8 порций: 700 г говядины, 160 г мелко нарезанного лука, 120 г порезанного сельдерея, 60 г порезанного болгарского зеленого перца, 1/2 ч. ложки соли, 1/8 ч. ложки перца.

В $1^1/_2$-литровую кастрюлю порубить мясо. Добавить лук, сельдерей и зеленый перец. Печь, накрыв, на полной мощности 4–5 минут, помешав через 3 минуты.

Подавать на стол с ломтями белого хлеба в виде сэндвичей или на гренках.

ТОМАТЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ

➢ На 3–4 порции: 4 томата (около 100 г каждый), 1–2 зубчика чеснока, соль, перец, несколько веточек базилика, 100 г овечьего сыра.

Томаты промыть, обсушить, разрезать поперек, выложить срезом вверх в плоскую промазанную маслом стеклянную или фарфоровую форму. Чеснок очистить, выдавить в пресс, промазать срез томатов, посолить, попер-

чить. Базилик промыть, обсушить, оборвать листочки, мелко нарубить и разложить на половинки томатов. Сыр нарезать на 8 ломтиков, выложить на томаты, готовить без крышки 3–4 минуты при полной мощности.

СУПЫ

СВЕТЛЫЙ ПРОЗРАЧНЫЙ СУП

➢ *На 2 порции: 1/2 л жидкости (молоко, мясной или овощной бульон), 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу, щепотка перца, лимонный сок, 1 яичный желток, 5 ст. ложек сливок.*

Нагревать жидкость на полной мощности 3 минуты, накрыв крышкой.

Смешать муку с маслом, развести небольшим количеством бульона и вылить в бульон, добавить специи, размешать, чтобы не было комков. Накрыть крышкой и нагревать на полной мощности 1 минуту. Оставить накрытым. Приготовить заправку. Смешать сливки с яичным желтком, полученную смесь добавить в суп и размешать.

Примечание. После приготовления супа вы можете добавить в него, в зависимости от вашего вкуса, любые овощные или крупяные заправки, получая каждый раз новый вкусный суп.

Этот рецепт служит в качестве основы для приготовления многих супов.

ЗЕЛЕНЫЙ СУП

➢ *На 2 порции: 500 мл светлого супа, 1 пакет свежезамороженных овощей для супа, 1 яичный желток, 5 ст. ложек сливок.*

Приготовить суп по основному или разогреть уже готовый (4 минуты на полной мощности). Выложить овощи

в суп и нагревать на полной мощности 3–4 минуты, накрыв крышкой, пока овощи не станут мягкими.

Смешать сливки с желтком и добавить в суп перед подачей на стол.

СУП ИЗ ШПИНАТА

➢ На 2 порции: 1 небольшая нарезанная луковица, 150 г свежезамороженного шпината, 2 ст. ложки воды, 1/8 л молока, 250 мл бульона, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки, соль и перец по вкусу, мускатный орех, 2 ст. ложки тертого сыра.

Положить лук в кастрюлю и нагревать на полной мощности 1–1 1/2 минуты под крышкой, пока лук не станет мягким.

Шпинат развести водой, положить в кастрюлю с луком и нагревать, не накрывая крышкой, 3 минуты на полной мощности и оставить таять. Размешать шпинатную массу.

Смешать молоко с бульоном и нагревать под крышкой на полной мощности 3–5 минут в кастрюле со шпинатом. Смешать муку с маслом и соединить с супом. Нагревать на полной мощности 1–2 минуты. Добавить соль, перец, мускатный орех и перемешать. Посыпать тертым сыром и подавать к столу.

ЩИ МОНАСТЫРСКИЕ С ГРИБАМИ

➢ 300 г квашеной капусты, 2–3 головки репчатого лука, 50 г сушеных грибов, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу, 1 1/2 л мясного светлого бульона.

Лук порубить и смешать с отжатой кислой капустой, уложить в посуду и пассеровать при полной мощности 2–3 минуты. Сушеные грибы истолочь; засыпав в мясной

бульон, перемешать и дать постоять 40–50 минут. Залить полученной смесью капусту с луком, заправить мукой и растительным маслом, посолить, накрыть крышкой и готовить при полной мощности 10–12 минут.

СУП С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

➢ *На 2 порции: 150 г цветной капусты, 2–3 ст. ложки воды, 250 мл молока, 250 мл бульона, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки, соль и перец по вкусу, мускатный орех, лимонный сок. По желанию: 1 яичный желток, 5 ст. ложек сливок.*

Положить цветную капусту в глубокую кастрюлю, залить водой и нагревать, накрыв крышкой, на полной мощности 6 минут, пока капуста не станет мягкой.

Смешать молоко с бульоном, залить капусту и нагревать под крышкой 3–5 минут, пока не закипит.

Масло смешать с мукой и соединить с супом. Тщательно размешать, чтобы не было комков. Нагревать 1 минуту и дать постоять под крышкой.

Смешать соль, перец и мускатный орех, высыпать в суп и размешать. Сбрызнуть лимонным соком.

По желанию можно добавить в суп сливки, смешанные с яичным желтком.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

➢ *На 4–6 порций: $2^1/_2$ ст. ложки масла или маргарина, $2^1/_2$ ст. ложки мелко нарезанного лука, 250 г отваренного или консервированного горошка, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 425 мл воды, 150 мл жидких сливок или молока, 1/4 ч. ложки смеси сухого чеснока с солью, 1/4 ч. ложки перца.*

Положить масло и лук в глубокую металлическую 2-литровую кастрюлю. Нагревать, не закрывая крышкой,

на полной мощности 2–3 минуты до готовности лука. Изредка помешивать. Добавить горошек, соль, сахар и воду. Нагревать, не закрывая, на полной мощности 2–3 минуты. Перетереть в пюре миксером.

Добавить жидкие сливки, нагревать, не закрывая, в режиме «жарение» 5–7 минут до полного прогрева. Изредка помешивать.

Добавить остальные компоненты, перемешать и нагревать, не закрывая, в режиме «жарение» 1–2 минуты до закипания.

Перед подачей на стол дать постоять 2–3 минуты.

Примечание. Суп-пюре из зеленого горошка станет вкуснее, если добавить в него нарезанную кубиками ветчину и подать с острыми сухариками.

ГОРОХОВЫЙ СУП

➢ *На 1–2 порции: 300 г гороха свежего или замороженного, 300 г картофеля, порезанного кубиками, 1 порезанная луковица, 3 ст. ложки воды, 1/2 ч. ложки перца, соль и тмин по вкусу, 300 г нежирного шпика, порезанного кусочками, 300 мл бульона.*

Горох, картофель, лук и специи перемешать в стеклянной кастрюле, влить воду, накрыть крышкой и тушить 10 минут на полной мощности, помешав 1–2 раза во время готовки.

Положить шпик на тарелку и нагревать 3 минуты на полной мощности. Добавить к овощам бульон и 2/3 шпика и нагревать 2–4 минуты на полной мощности до кипения. Добавить оставшийся шпик и подавать на стол.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ

➢ *$1^1/_2$ л молока, 300 г белокочанной капусты, 1 репа, 3–4 картофелины, 2 моркови, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, специи.*

Репу, морковь уложить в посуду, добавить масло и пассеровать 3–4 минуты. Молоко довести до кипения при полной мощности в течение 5–6 минут, положить овощи, добавить картофель, нарезанный кубиками, белокочанную капусту квадратиками. Посолить, накрыть крышкой и готовить при 50% мощности еще 5–6 минут.

ОВОЩНОЙ СУП

➢ *На 6–8 порций: 3 ломтя сырого бекона, порезанного на кусочки, 30 г мелко нарезанного лука, 125 г мелко нарезанного сельдерея, 125 г тонко порезанной моркови, 125 г картофеля, порезанного кубиками по 1/2 см, 35 г муки, 1,3 л смеси овощных соков или томатного сока, 240 мл воды, 1/2 ч. ложки сухих листьев чабреца, 1 раскрошенный бульонный кубик или 1 пакетик быстрорастворимого говяжьего бульона, соль и перец, 1 банка (250 г) консервированного горошка без сока.*

Положить бекон и лук в глубокую жаропрочную неметаллическую кастрюлю объемом 3 л. Нагревать, накрыв бумажным полотенцем, на полной мощности 2–3 минуты. Изредка помешивать.

Добавить сельдерей, морковь, картофель и 1/4 стакана воды. Нагревать, накрыв полотенцем, на полной мощности 9–11 минут, изредка помешивая. Смешать с мукой. Постепенно вливать овощной сок в воду, положить чабрец, бульонный кубик, соль и перец по вкусу.

Нагревать, закрыв полотенцем, на полной мощности 9–11 минут, изредка помешивая. Добавить горошек и нагревать, не накрывая полотенцем, на полной мощности еще 4–6 минут, чтобы суп закипел и горошек стал горячим.

Оставить суп на 2–3 минуты перед подачей на стол.

Примечание. Чтобы суп стал ароматнее, его можно готовить в режиме «подогрев», нагревая сначала 6–12 минут, затем 7–10 минут.

СУП-ГУЛЯШ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

➢ На 2 порции: 100 г зелени, порезанный стручок красного перца, 200 г картофеля, порезанного кубиками, 1 нарубленная луковица, 3 ст. ложки воды, соль и перец по вкусу, 450 г гуляша, 1/8 л красного вина, 1 ч. ложка томатной пасты.

Положить в кастрюлю паприку, картофель и лук и перемешать. Добавить соль и перец и залить водой. Нагревать на полной мощности 4 минуты, накрыв крышкой. Положить к овощам гуляш и нагревать 5–8 минут, помешав посередине готовки.

Смешать вместе бульон, вино и томатную пасту и вылить в кастрюлю к гуляшу, накрыть крышкой и нагревать 4–5 минут до готовности.

СУП ИЗ ПТИЦЫ

➢ На 2 порции: 300 г куриной грудки с костями, 1 небольшая порезанная луковица, 200 мл воды, 200 мл молока, 1 ст. ложка масла, $1^1/_2$ ст. ложки муки, 1 яичный желток, 5 ст. ложек сливок, соль по вкусу, 4 ст. ложки белого вина.

Отделить мясо и порезать его на куски 1–2 см величиной. Сложить мясо и нарубленный лук в кастрюлю. Смешать молоко и воду и вылить в кастрюлю так, чтобы жидкости в ней было около 125 мл. Нагревать, закрыв крышкой, на полной мощности 6–8 минут. Добавить оставшуюся жидкость и кипятить еще 3 минуты.

Смешать муку с маслом, развести бульоном, чтобы получилась однородная масса, и вылить в суп. Быстро нагреть в течение 1 минуты на полной мощности. Смешать яйцо и сливки и вылить в суп. Больше не кипятить.

Добавить в суп соль и перец по вкусу, влить вино и подавать на стол.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ПЕТРУШКОЙ

➢ На 4 порции: 700 г очищенного, порезанного картофеля, 60 г порезанного лука, 1/4 ч. ложки соли, 400 г бульона, небольшой пучок петрушки, мелко порезанной, 2 ст. ложки муки, 600 г молока.

Соединить картофель, лук, соль и бульон в 2-литровой кастрюле. Добавить петрушку. Варить, накрыв крышкой, на полной мощности 11—15 минут или пока картофель не станет мягким.

Развести муку небольшим количеством холодного молока и вылить в кастрюлю вместе с оставшимся молоком.

Варить в режиме «жарение» 5—6 минут или пока суп не закипит. Во время готовки перемешать 1—2 раза.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КАБАЧКАМИ

➢ 8 картофелин, 1 кабачок цуккини, 2 яйца, 2 зубчика чеснока, 1 стакан сливок, 1/2 стакана сыра тертого, 1 ст. ложка сливочного масла, мускатный орех, перец, соль по вкусу.

Режим мощности — полная мощность.

Картофель очистить, вымыть, порезать соломкой. Кабачок вымыть, очистить от кожицы и семян и порезать кружочками. Форму для запекания смазать маслом, дно формы посыпать истолченным чесноком. Кабачки и картофель выложить слоями в форму, каждый слой посолить и поперчить, верхним должен быть слой картофеля. Взбить сливки с яйцами, добавить мускатный орех, все тщательно перемешать и вылить на овощи, сверху посыпать тертым сыром. Форму накрыть крышкой и готовить 30 минут. Готовая запеканка должна легко прокалываться в середине.

КАРТОФЕЛЬ СО СЛИВКАМИ

➢ 800 г картофеля, 200 г сливок, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, тертый мускатный орех, белый молотый перец, соль.

Лук прогреть с маслом 6 минут на полной мощности. Картофель нарезать круглыми ломтиками, выложить в посуду, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом, сверху выложить лук и залить сливками. Готовить в закрытой посуде 15 минут на полной мощности. Подавать с филе рыбы или со светлыми сортами мяса.

КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ

➢ На 2–3 порции: 400 г картофеля, порезанного кубиками, 200 г тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Картофель и сыр выложить в кастрюлю слоями так, чтобы сверху был слой сыра. Каждый слой приправить солью и перцем. Запекать на полной мощности 14 минут.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ПЕРГАМЕНТЕ

➢ На 5 порций: 1 кг мелкого молодого картофеля, 2 листика мяты, 1/2 ч. ложки соли, 60 г сливочного масла.

Очищенный молодой картофель, нарезанную зелень, мяту, масло завернуть в жиронепроницаемую бумагу таким образом, чтобы из свертка ничего не вытекло. Положить сверток на решетку или блюдо. Запекать в течение 8–14 (17) минут на средней мощности. Вынутый из пергамента хорошо промасленный картофель имеет приятный запах.

КАРТОФЕЛЬ С МЯСОМ

➢ *На 2 порции: 400 г картофеля, порезанного на мелкие кусочки, 2 порезанных болгарских перца, 200 г мясного фарша, 2–3 ст. ложки молока, мускатный орех.*

Картофель, перец и фарш уложить слоями в стеклянной кастрюле. Каждый слой приправить солью и перцем. Яйца, молоко и специи смешать и вылить в кастрюлю. Нагревать 15 минут на полной мощности. Дать постоять 5–10 минут.

КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ПЕТРУШКОЙ

➢ *800 г картофеля, 200 г соленой воды, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки мелко порезанной зелени петрушки, 4 ст. ложки оливкового масла, 4 ст. ложки тертого сыра, белый молотый перец, соль.*

Картофелины одинакового размера тщательно вымыть и выложить на посуду, залить соленой водой и готовить 9 минут на полной мощности. Перемешать, убавить мощность до средней и готовить в закрытой посуде 15 минут. Картофелины облить холодной водой, очистить от кожуры и порезать крупными кусочками. Выложить в посуду измельченный чеснок, зелень петрушки и оливковое масло, посолить и поперчить по вкусу, прогреть под закрытой крышкой 8 минут, перемешать за это время 2–3 раза, посыпать картофель тертым сыром.

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ С СОУСОМ

➢ *8 клубней картофеля, 40 г сливочного масла, 4 помидора, 200 г сливок, 4 ст. ложки томатной пасты, 4 ст. ложки молока, молотый черный перец, молотый красный перец, соль.*

Картофель хорошо вымыть, удалить ростки, наколоть кожуру, смазать растопленным маслом жиронепроницаемую бумагу и завернуть каждый клубень отдельно. Запекать в плоской посуде 15 минут на полной мощности.

Приготовить соус: нарезать помидоры и удалить кожицу и семена, пропустив через сито. Соединить полученное пюре со сливками, добавить красный и черный перец, посолить. Готовый картофель вынуть из печи, дать отстояться, снять бумагу, уложить на блюдо.

Подавать, полив соусом.

БАКЛАЖАНЫ В ТОМАТЕ

➢ *400 г баклажанов, 3 ст. ложки оливкового масла, 150 г томатной пасты, 1 головка лука репчатого, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.*

Лук мелко нарезать и прогреть вместе с оливковым маслом в открытой посуде примерно 2—2$^1/_2$ минуты на полной мощности. Баклажаны промыть, порезать на длинные продольные ломтики и выложить в посуду с луком. Туда же добавить истолченный чеснок. По вкусу посолить и поперчить. Добавить томатную пасту и размешать. Посуду накрыть крышкой и тушить овощи на полной мощности в течение 9—11 минут. Готовые овощи посыпать мелко порубленной зеленой петрушкой.

КАБАЧКИ ТУШЕНЫЕ

➢ *На 2—3 порции: 500 г кабачков, 1 луковица, 2 стручка болгарского перца, 2 помидора, 1/2 стакана сметаны, соль.*

Молодые кабачки с мелкими зернами нарезать ломтиками толщиной 1 см, посолить. Положить в кастрюлю нарезанный лук и перец, помидоры и кабачки. Накрыть крышкой и тушить 6—7 минут. Можно добавить сметану.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ ЦУККИНИ С ПОМИДОРАМИ

➢ *1 кабачок, 4–5 помидоров, 4 ст. ложки масла растительного, 600 г фарша говяжьего, 2 луковицы, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 стакан сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок укропа, корица, перец, соль по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность.

На обычной плите обжарить фарш в растительном масле при непрерывном помешивании в течение 5 минут. Посолить, поперчить, заправить корицей, хорошенько перемешать. Мелко нарезать лук и протушить 3 минуты. Добавить к фаршу томат-пасту и еще раз посолить и поперчить.

Выложить фарш в форму для запекания. Помидоры и кабачки нарезать кружочками, выложить их на фарш, накрыть форму крышкой и готовить 12 минут.

Соединить сметану с петрушкой и укропом, посолить и поперчить. Вылить сметану на овощи. Посыпать запеканку тертым сыром, прогреть, не накрывая крышкой, 5 минут, пока сыр не расплавится.

Подавать к столу с отварным рисом.

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

➢ *8 баклажанов, 6 помидоров, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, уксус, перец и соль по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность.

Баклажаны промыть, кожицу наколоть в нескольких местах вилкой и нагревать в печи 10 минут. Затем перевернуть и нагревать еще 10 минут. Помидоры, лук и чеснок мелко порезать и нагревать 5 минут. Остывшие баклажаны очистить от кожицы, мякоть размять и соединить с овощной смесью. Добавить соль и перец, влить уксус, хорошо перемешать. Оставить на некоторое время при комнатной температуре и подавать к столу.

ШАМПИНЬОНЫ С ЛУКОМ

➢ *1 большая, мелко порезанная луковица, 50 г масла, соль, перец, 300 г шампиньонов.*

Лук и масло сложить в кастрюлю и нагревать 2 минуты на полной мощности. Приправить солью и перцем.

Добавить шампиньоны и запекать 3,5–4 минуты на полной мощности. Если вы используете сырые грибы, то время готовки необходимо увеличить на 5 минут.

ШПИНАТ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ

➢ *800 г шпината, 200 г лапши, 2 луковицы, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан молока, мускатный орех, перец и соль по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность.

Лапшу положить в кастрюлю, залить горячей водой, посолить и варить 15 минут. Лапшу откинуть на дуршлаг, затем слегка обсушить бумажной салфеткой. Лук порезать и нагревать с половиной нормы сливочного масла 4 минуты. За это время 1 раз перемешать. Шпинат хорошо промыть, порезать, положить в кастрюлю с луком, добавить соль и перец и нагревать 5 минут.

СПАРЖА КОРОЛЕВСКАЯ

➢ *1/2 небольшой луковицы, тонко порезанной, 80 г нарезанного болгарского перца, 2 ст. ложки воды, 560 г замороженной спаржи, 1 ст. ложка листьев петрушки, соль, перец.*

Смешать лук, зеленый перец и воду в $1^1/_2$-литровой кастрюле. Тушить, накрыв крышкой, на полной мощности $1^1/_2$–2 минуты или пока лук и перец не станут мягкими.

Добавить остальные ингредиенты, соль и перец по вкусу. Хорошо перемешать.

Тушить, накрыв пластиковой крышкой, на полной мощности 7–9 минут, пока спаржа не станет мягкой. Посередине тушения помешать.

ШПИНАТ СО СМЕТАНОЙ

➢ *300 г мороженого шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки шинкованного лука, $1^1/_2$ ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, 1/2 ч. ложки мускатного ореха, 1/2 ч. ложки соли, четверть ч. ложки перца.*

Шпинат оттаять, нарезать, хорошо промыть и положить в стеклянную кастрюлю вместе с маслом и луком. Закрыть и поставить в печь на 6 минут до сильного разогрева шпината. Перемешать дважды. Всыпать муку в шпинат, хорошо перемешать и добавить остальные продукты. Поставить, не закрывая, в печь на 5–6 минут на полной мощности, довести до кипения. Перемешать два раза в процессе приготовления. Оставить в закрытом виде на 5 минут перед подачей на стол.

СМЕСЬ ОВОЩНАЯ С РИСОМ

➢ *2 стручка красного болгарского перца, 2 стручка зеленого болгарского перца, 200 г молодой зеленой фасоли, 2 головки лука репчатого, 2 зубчика чеснока, 300 г помидоров, зелень петрушки, 4 ст. ложки растительного масла, 200 г риса длинного, 400 г мясного бульона, красный молотый перец, соль.*

Перец порезать кубиками, фасоль поломать на небольшие кусочки, лук и чеснок мелко порезать, прогреть их с растительным маслом 5 минут на полной мощности. Добавить рис, влить мясной бульон и готовить 8 минут

Паприкаш из курицы

Фаршированный свиной желудок

на полной мощности. С помидоров снять кожицу, порезать кусочками и выложить в посуду с рисом вместе с кусочками фасоли. Посолить, поперчить по вкусу и за 3 минуты довести до кипения. Накрыть посуду крышкой и готовить на мощности ниже средней 26–30 минут. За это время перемешать 3–4 раза. Посыпать готовое блюдо мелко порезанной зеленью петрушки.

КАБАЧКИ С ГРИБАМИ ПОД СОУСОМ

➢ *1 кабачок цуккини, 2–3 свежих гриба, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 2 помидора, 4 яйца, небольшой пучок зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана тертого сыра, 1/2 стакана овощного бульона, белый молотый перец и соль по вкусу.*

Режимы мощности — полная мощность и медленное кипение. Грибы очистить и порезать кружочками. Лук, чеснок и зелень мелко порубить. Все смешать, положить в кастрюлю, долить растительное масло и нагревать при полной мощности в течение 5 минут, периодически помешивая. Два яйца сварить вкрутую, порезать кусочками, смешать с сырыми яйцами и половиной нормы тертого сыра. Эту смесь соединить с грибами, перемешать. Кабачок очистить от кожицы и семян, порезать крупными ломтиками, положить в кастрюлю, сверху положить смесь из яиц, овощей и грибов.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

ГОВЯДИНА С БЕКОНОМ

➢ *1/2 кг говядины, 100 г копченого бекона, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан сметаны, лимонный сок, перец и соль по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность. Растительное масло налить в кастрюлю и нагревать в течение 1—2 минут. Положить в кастрюлю с маслом мясо, посолить, поперчить, обжарить с двух сторон. Лук и морковь очистить и мелко нарезать. Бекон мелко нарезать. Лук, морковь и бекон положить к мясу и нагревать 5 минут. Добавить сметану, хорошо перемешанную с бульоном. Кастрюлю накрыть крышкой и нагревать 6—8 минут. Готовое мясо вынуть из соуса, проткнуть в нескольких местах вилкой и оставить на несколько минут. Соус процедить. Мясо порезать на порционные куски, при подаче к столу долить процеженным соусом.

ГОВЯДИНА СО ШПИКОМ

➢ *На 4—6 порций: 1 кг говядины, 80 г шпика, соль и перец по вкусу, 1 бокал красного вина.*

Мясо нашпиговать салом, посолить и поперчить. Положить на тарелку и перевернуть на другую тарелку. Верхнюю тарелку оставить. Запекать мясо 10 минут на полной мощности, затем 20 минут на средней мощности, 1—2 раза перевернув во время запекания. Подавать, полив соком, образовавшимся во время жарения, или любым другим соусом. Чтобы соус был более вкусным, хорошо добавить в него красного вина.

ПИКАНТНЫЕ КУБИКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

➢ *На 1 порцию: 100 г отварной говядины, нарезанной мелкими кубиками, 100 г маринованных огурцов, нарезанных мелкими кубиками, 1/8 л мясного бульона, 100 г отварного картофеля, нарезанного мелкими кубиками.*

Все продукты равномерно разложить в плоскую керамическую посуду, закрыть крышкой, поставить в печь и включить ее на 6—7 минут.

ГОВЯДИНА С КАПУСТОЙ

➢ *600 г говядины, 100 г копченого сала, 700 г белокочанной капусты, 2 луковицы, 2 моркови, 2 картофелины, 2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки 3%-го уксуса, тмин, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность и подогрев. Сало порезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю и поставить на некоторое время в печь, чтобы растопилось. Положить нарезанное большими кусочками мясо и нагревать в печи при полной мощности в течение 8 минут, периодически помешивая. Лук мелко порубить, положить в кастрюлю с мясом и нагревать еще 5 минут. В отдельную посуду влить немного воды, положить сахар и нагревать в печи на той же отметке в течение 3 минут. Когда на дне кастрюли образуется карамель, влить уксус, положить нашинкованную капусту и нагревать 3 минуты. Затем капусту переложить в кастрюлю с мясом. Туда же положить нарезанные морковь и картофель, добавить тмин, перец и соль, все хорошо перемешать. Печь разогреть до 200 °С, кастрюлю накрыть крышкой и поставить в печь. Нагревать в режиме «подогрев» в течение 50 минут.

МЯСО ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

➢ *1 кг говядины, 1 ст. ложка растительного масла, 1 крупная луковица, 1 стакан рубленого сельдерея, 500 г очищенных и нарезанных баклажанов, 1 головка толченого чеснока, 200 г измельченных грибов, 1 ст. ложка листьев полыни, 2 больших очищенных томата, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана бульона, 1 ст. ложка томатной пасты, 50 г кукурузной муки с 2 ст. ложками воды.*

Перевязать кусок мяса бечевкой, затем, нагрев жаровню, чтобы подрумянить его с обеих сторон, обжарить.

Нагреть масло в кастрюле на полной мощности 1 минуту. Добавить нарезанный лук и держать 2 минуты на полной мощности. Добавить сельдерей, баклажаны, чеснок и держать на полной мощности 2 минуты. Положить грибы, полынь, томаты, уксус и сахар. Накрыть крышкой и держать на полной мощности 15 минут. Положить поверх овощей мясо, добавить бульон и готовить 5 минут на средней мощности, затем увеличить мощность, сделать ее выше средней и подержать еще 4 минуты. Достать овощи и выложить на тарелку.

К мясу добавить томатную пасту и муку, затем подержать в печи 3 минуты на полной мощности. Нарезанное мясо выложить на овощи и подать на стол.

ГОВЯДИНА ПО-МОРЯЦКИ

➢ На 4 порции: 1 кг говяжьей вырезки, 1 кг картофеля, 3 луковицы, 2 моркови, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки муки, 1 бутылка светлого пива, 1 лавровый листок, 1 ст. ложка молотого черного перца, соль.

Мясо порезать плоскими ломтями, отбить молоточком, посыпать солью, перцем и измельченным лавровым листом. Положить мясо в миску, залить пивом и поставить в холодное место на несколько часов. Морковь, картофель и лук нарезать кружочками. Мясо вынуть из маринада, промокнуть салфеткой, посыпать мукой. Растопить масло в течение 40—50 (60) секунд, положить мясо и обжарить в течение 3—4 (5) минут с обеих сторон. Мясо вынуть, и на том же жире пожарить нарезанные морковь и лук в течение 2—3 минут, перемешав 1 раз.

В форму уложить слоями картофель, мясо и морковь с луком. Верхний слой — картофель. Залить половиной пива, в котором выдерживали мясо, и запекать под крышкой на средней мощности в течение 30 минут, время от времени встряхивая по горизонтали. Если нужно, можно добавить еще пива.

МЯСО ОТВАРНОЕ

➢ 200 г мяса, 300 г порезанного картофеля, 1/2 средней луковицы, 1/2 моркови, корень петрушки, 2 ст. ложки масла или маргарина, специи по вкусу, 1 ч. ложка муки, 2 дольки чеснока.

Смешать в кастрюле овощи, влить 4 ст. ложки воды, добавить масло и тушить под крышкой на полной мощности 10 минут, пока овощи не станут мягкими. Мясо порезать кусочками по 50 г, положить на овощи, добавить по вкусу лавровый лист, перец и соль и тушить, накрыв крышкой, 16–20 минут, пока не станет мягким. Помешать один раз во время готовки. Рубленый чеснок смешать с мукой, развести получившимся бульоном и залить мясо. Накрыть крышкой и тушить еще 4–5 минут.

ЗРАЗЫ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

➢ 1/2 кг мясного фарша, 3 яйца, 1 пучок зелени петрушки или укропа, 2 луковицы, 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Режим мощности — полная мощность. Мясной фарш соединить с двумя сырыми яйцами, посолить, поперчить, добавить немного муки и хорошо вымесить. Из этой массы слепить круглые лепешки. Лук и зелень мелко порубить. Яйцо сварить вкрутую и тоже мелко порубить. Лук, зелень и яйцо соединить, посолить, поперчить и перемешать. Начинку выложить на лепешки, края обжать, чтобы они слиплись.

Зразы положить в кастрюлю, долить немного воды, накрыть крышкой и нагревать в печи 15–16 минут. В середине готовки зразы надо перевернуть. Получившийся бульон слить, всыпать в него 1 ч. ложку муки, положить масло и сметану, посолить. Этим соусом залить зразы и нагревать 2 минуты. Затем зразы перевернуть и нагревать еще 4–5 минут.

ТЕЛЯТИНА С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ

➢ 600 г телятины, 200 г бекона, 2 свежих гриба, 2 луковицы, 2 моркови, 2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, цедра одного лимона, перец и соль по вкусу.

Режим мощности — медленное кипение. Мясо порезать небольшими кусочками, каждый кусочек обвалять в муке. Подготовленное мясо выложить в кастрюлю, посолить, поперчить. Бекон мелко нарезать, морковь натереть на терке, лук порезать кольцами. Все это положить сверху на мясо. Кастрюлю поставить в печь и нагревать 15—17 минут. Грибы очистить, порезать, добавить к мясу и овощам, залить вес сметаной, перемешать и нагревать еще 10 минут. Оставить блюдо на несколько минут при комнатной температуре. Затем посыпать мелко нарезанным чесноком и подавать к столу.

АЗУ

➢ 200 г говядины, 150 г картофеля, 1 луковица, 1 соленый или маринованный огурец, 1 соленый помидор, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Картофель, нарезанный кубиками по 2 см, смешать с нашинкованным луком, положить в посуду, влить 1/2 стакана воды и готовить при полной мощности 4 минуты. Говядину (вырезка) очистить от жилок и пленок, нарезать кусочками по 10—12 г и положить в посуду. Туда же добавить шинкованные соленые огурцы и помидоры, 1/2 стакана воды, накрыть крышкой и готовить еще 4 минуты. Смешать томат-пасту, масло, толченый чеснок, муку, соль и перец и добавить в овощи и мясо. Хорошо размешать, накрыть крышкой и довести до готовности при 50% мощности в течение 8 минут.

ТЕЛЯТИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

➢ *500 г телятины, 200–250 г помидоров, 60 г топленого или сливочного масла, соль и перец по вкусу.*

Мякоть телятины тщательно вымыть, разрезать на небольшие куски, посыпать красным перцем, посолить, уложить в посуду, добавить масло, вокруг положить небольшие красные помидоры. Подлить немного горячей воды, накрыть крышкой и запекать при 50% мощности 8–10 минут.

ТЕФТЕЛИ В ТОМАТЕ

➢ *На 2 порции: 400 г мяса, 100 г зеленого лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла, 1 стакан мясного бульона, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 5–6 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа.*

Приготовить мясной фарш, добавить в него мелко нарезанный лук, сырое яйцо и все хорошо перемешать. Сформовать из фарша шарики весом 20–30 г, обвалять в муке, уложить в посуду, добавить масло и готовить при полной мощности 5 минут. Смешать 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки томата-пюре, добавить 5–6 горошин черного перца, 2–3 зубчика растертого с солью чеснока, 1–2 лавровых листа и залить тефтели. Закрыть крышкой и готовить на средней мощности 8–10 минут.

ГАМБУРГЕР «СТРОГАНОВ»

➢ *120 г порезанного лука, 1 ст. ложка растительного масла, 450 г порезанного мяса, 100 г сухих грибов, 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки паприки, 240 г сметаны.*

Положить в кастрюлю лук и масло. Печь на полной мощности $1-1^1/_2$ минуты или пока лук не станет мягким. Добавить мясо. Печь на полной мощности 2–3 минуты или до тех пор, пока мясо не перестанет быть розовым. Посередине готовки помешать. Добавить грибы, муку, соль и паприку. Хорошо все смешать. Готовить, накрыв крышкой, на полной мощности 3–4 минуты. Помешать посередине готовки.

Влить сметану и печь на полной мощности $1-1^1/_2$ минуты, пока полностью не прогреется. Помешать один раз во время готовки.

Это блюдо хорошо подавать с рисом или вермишелью.

РОМШТЕКС

➢ 600 г мяса, 2 головки лука репчатого, 4 ст. ложки сухарей панировочных, 2 яйца, черный молотый перец, соль.

Говяжью вырезку обработать и нарезать на порционные куски толщиной 1 см. Хорошенько отбить. Отбитые куски натереть разрезанной луковицей, посолить и поперчить по вкусу. Потом мясо смочить во взбитых яйцах и обвалять в панировочных сухарях. Мясо выложить в посуду, накрыть жиронепроницаемой бумагой, чтобы избежать разбрызгивания жира. Готовить на средней мощности 7 минут. Затем бумагу снять, перевернуть ромштексы на другую сторону и готовить еще 10 минут на средней мощности до готовности мяса.

БАРАНИНА, НАШПИГОВАННАЯ ОВОЩАМИ

➢ 400 г баранины, 200 г риса, 4 ст. ложки жира, 2 моркови, 2 корня петрушки, 2 ст. ложки томатной пасты, 4 зубчика чеснока, 2 ч. ложки муки, черный молотый перец, соль.

Рис промыть и замочить на несколько часов, затем добавить жир и прогреть в печи 15 минут на полной мощности. Баранину разделать на порционные куски и нашпиговать морковью, кореньями петрушки и чесноком. В посуду с рисом выложить баранину и готовить еще 20 минут на полной мощности. Отдельно смешать томатную пасту с мукой, посолить и поперчить по вкусу, а затем смесь выложить в посуду с мясом и протушить еще 10 минут.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ БАРАНИНЫ

➢ *На 2 порции: 300 г баранины, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ч. ложка уксуса, 2 ст. ложки красного вина, 2 ст. ложки масла или маргарина, 2 крупных помидора.*

Порубить мясо на куски по 30—50 г. Положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный лук, томатную пасту, уксус, вино, масло, влить 4 ст. ложки воды, все хорошо перемешать и тушить под крышкой на полной мощности 15—20 минут, пока мясо не станет мягким. Помешать через 7 минут после начала готовки. Порезать помидоры, положить в мясо и тушить еще 5 минут. Дать постоять перед подачей на стол.

ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ

➢ *На 2 порции: 300 г телятины, 1/2 лаврового листа, 1 маленькая порезанная луковица, 2—3 ст. ложки воды, 100 г свежих порезанных шампиньонов, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки, 50 г спаржи, лимонный сок, соль и перец по вкусу, 4—6 ст. ложек сливок, 1 яичный желток.*

Телятину порезать кусочками, сложить в кастрюлю, добавить лавровый лист, лук и воду. Кастрюлю накрыть

крышкой и нагревать 6 минут на полной мощности, а затем 4 минуты на средней мощности. Добавить в кастрюлю шампиньоны и тушить еще 6 минут на той же мощности. Влить в кастрюлю вино, бульон и молоко и нагревать на полной мощности 2 минуты. Масло растереть с мукой, чтобы получилась однородная паста, и добавить соус, размешав, чтобы не было комков. Положить в кастрюлю спаржу, посолить и поперчить. Перемешать всё содержимое и сбрызнуть лимонным соком. После чего нагревать еще 2 минуты на полной мощности. Яичный желток соединить со сливками и вылить в мясо.

БАРАНИНА ТУШЕНАЯ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

➢ *800 г баранины, 3–4 луковицы, 2 ст. ложки томата-пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность и медленное кипение.

Мясо и лук мелко порезать, положить в кастрюлю, добавить масло и нагревать, накрыв крышкой, при полной мощности в течение 5 минут.

Затем в кастрюлю с мясом всыпать перец и соль, снова накрыть крышкой и нагревать в режиме «медленное кипение» 15 минут. Томат-пасту немного разбавить водой и влить в кастрюлю с мясом. Нагревать при той же мощности еще 7 минут.

Готовое блюдо оставить на несколько минут при комнатной температуре, затем подавать к столу.

БАРАНИНА ПО-ГРУЗИНСКИ

➢ *500 г баранины, 400 г картофеля, 300 г помидоров, 200 г баклажанов, 2 головки лука репчатого, 200 г фасоли в стручках, зелень сельдерея, молотый черный перец, соль.*

Выложить в посуду мелко порезанный лук, обработанные и порезанные стручки молодой фасоли, картофель и баклажаны. Добавить немного воды, накрыть крышкой и тушить в течение 15 минут на полной мощности. Баранину отбить и порезать небольшими кусочками.

Выложить мясо на овощи, сверху уложить нарезанные кружочками помидоры, посыпать мелко порезанной зеленью сельдерея. Посолить и поперчить по вкусу, добавить 2 ст. ложки воды и тушить под закрытой крышкой на полной мощности 25 минут.

СТРОГАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ

➢ *500 г печени, 60 г маргарина, 4 головки лука репчатого, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки томатной пасты, зелень, соль.*

Удалить с печени пленку и большие протоки. Порезать на небольшие удлиненные кусочки, смешать с мелко нарезанным луком, всыпать муку, добавить маргарин и прогреть в закрытой посуде на полной мощности 9 минут. Полить сметаной и томатной пастой, посолить, помешать и готовить еще 10 минут на средней мощности.

Готовую печень посыпать мелко нарезанной зеленью.

ЗАПЕКАНКА МЯСНАЯ С ЛУКОМ

➢ *На 2–3 порции: 400 г лука, порезанного кусочками, соль и перец, 1 булочка, 500 г мясного фарша, паприка, соль, перец.*

Колечки лука смешать с солью, перцем и паприкой. С булочки срезать корку и смешать мякиш со специями и мясным фаршем.

В стеклянную кастрюлю положить 300 г лука, затем мясную массу, затем оставшиеся 100 г лука. Посыпать сверху паприкой. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить в печи на полной мощности 14 минут.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПЕЧЕНИ

➢ 500 г печени, 2 ст. ложки маргарина или топленого сала, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки.

Промыть, зачистить от пленок и крупных протоков печень. Нарезать маленькими удлиненными кусками. Мелко нашинковать лук, смешать с печенкой, посыпать мукой, добавить масло, накрыть крышкой и готовить при полной мощности 5–6 минут. Открыть крышку, положить сметану и 2 ст. ложки томата-пасты, опять накрыть крышкой и довести до готовности при 50% мощности в течение 5–7 минут. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью укропа.

ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА С КАРТОФЕЛЕМ

➢ 1/2 кг телячьей грудинки, 8 картофелин, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки сметаны, тмин, перец и соль по вкусу.

Режим мощности — полная мощность. Мясо нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю и нагревать в печи 5 минут. Посыпать грудинку мелко рубленным луком, нагревать еще 3 минуты. Картофель очистить, порезать ломтиками, чеснок растолочь, положить овощи к мясу, налить воды так, чтобы она покрыла картофель, и нагревать под крышкой в течение 15 минут. Готовое блюдо залить сметаной и посыпать тмином.

ГОЛУБЦЫ ИЗ СВИНИНЫ

➢ 400 г свинины, 300 г грудинки, 8 капустных листьев, 2 луковицы, 2 яйца, 1/2 стакана готового лукового соуса.

Режим мощности — полная мощность. Нежирную свинину и грудинку порезать и провернуть через мясорубку.

Яйца взбить, лук мелко порубить, все это соединить с фаршем и хорошо перемешать. Капустные листья прогреть в печи 1,5 минуты. Фарш завернуть в капустные листья. Должно получиться 8 голубцов. Если голубцы будут распадаться, можно перевязать их ниткой. Подготовленные голубцы сложить в посуду, полить луковым соусом, закрыть крышкой и нагревать в течение 15 минут.

Затем вынуть из печи и оставить на несколько минут. После этого голубцы можно подавать к столу, посыпав по желанию рубленой зеленью.

ВЕТЧИННАЯ ЗАПЕКАНКА

➢ На 3–4 порции: 200 г ветчины или других копченостей, 1/8 л сметаны, 300 г готовых макаронных изделий, 2–3 яйца, панировочные сухари и сливочное масло для формы.

Плоскую форму для суфле или заливного промазать сливочным маслом и густо посыпать панировочными сухарями. Ветчину мелко нарезать, перемешать с готовыми макаронными изделиями, переложить в подготовленную посуду, залить смесью сметаны и яиц и посыпать сверху панировочными сухарями. Мясо должно быть полностью закрыто. Готовить без крышки 15 минут при полной мощности, пока жидкость не застынет, а поверхность слегка не подсохнет.

БИТОЧКИ В СОУСЕ

➢ На 2–3 порции: 1 булочка, 400 г мясного фарша, 1 маленькая луковица, мелко порубленная, 1 яйцо, соль и перец по вкусу, 300 мл воды, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки, 100 г сливок, лимонный сок.

Срезать корку с булочки и смешать с фаршем, яйцом и специями, чтобы получилась однородная масса. Из нее

сформовать маленькие биточки. Положить в стеклянную кастрюлю лук и нагревать на полной мощности 1 минуту. Добавить в кастрюлю воду и кипятить, закрыв крышкой, 4–5 минут на полной мощности. Опустить в воду биточки и нагревать 5 минут на полной мощности, после чего осторожно (если биточки слипнутся) вынуть их шумовкой.

Приготовить соус. Масло растереть с мукой и развести бульоном, чтобы получилась однородная смесь без комочков. Добавить специи и лимонный сок. Быстро смешать со сметаной и залить соусом биточки. Дать постоять 5 минут, накрыв крышкой.

По желанию можно добавить в фарш селедочную массу. Для этого взять филе от двух селедок, пропустить через мясорубку или очень мелко порезать и смешать с мясным фаршем.

СОСИСКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

➢ *4 сосиски, 80 г сыра, 100 г грудинки.*

В сосисках сделать продольные разрезы, заполнить их кусочками сыра, обернуть ломтиками грудинки и закрепить. Выпекать в печи на полной мощности около 1–1,5 минут.

К готовым сосискам подать горчицу.

СОСИСКИ В ВИНЕ

➢ *4 сосиски, 2 ст. ложки сухого белого вина, 2 ст. ложки растительного масла, лавровый лист, соль.*

В сосисках сделать продольные разрезы. В посуде разогреть масло в печи в течение 30 секунд на полной мощности, затем положить в масло лавровый лист и сосиски. Прогреть в течение 1–2 минут, полить вином и прогреть еще около 1 минуты на полной мощности.

ФАСОЛЬ С МЯСОМ

➢ *На 2–3 порции: 60 г шпика, порезанного на кусочки, 1 порезанная луковица, 150 г фасоли, консервированной или замороженной, соль и перец по вкусу, 250 г фарша, 1 яйцо, паприка, чесночный порошок, 200 г помидоров, порезанных на четвертушки, 1 ст. ложка петрушки.*

Шпик смешать с яйцом в стеклянной кастрюле и нагревать на полной мощности $1^1/_2$ минуты. Сверху положить фасоль, посолить и поперчить. Накрыть крышкой и варить на полной мощности 4 минуты. Фарш смешать с яйцом и чесноком и выложить к фасоли. Нагревать 3 минуты. Добавить помидоры и смешать их с фасолью и мясом. Нагревать еще 2 минуты. Подавать, посыпав петрушкой.

ЧЕВАПЧИЧИ

➢ *300 г рубленой говядины, 300 г рубленой баранины, 4 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка молотого сладкого перца, соль, оливковое масло.*

Смешать мясо, добавить одну мелко нарезанную луковицу, соль, перец, чеснок (продавить через пресс).

Замесить фарш и сформировать из него колбаски длиной около 5 см. Колбаски жарить на филе, при этом аккуратно переворачивая и смазывая кисточкой маслом.

Оставшийся лук мелко порезать, положить на него готовые колбаски и подать к столу.

КОТЛЕТКИ ПО-ГРЕЧЕСКИ

➢ *500 г рубленого мяса (свинина и говядина), 3 луковицы, 4 черные оливки, мякоть белого хлеба или булочки, 1 яйцо, соль, перец, паприка, 100 г сыра «Фета».*

Из всех продуктов за исключением сыра приготовить фарш (лук и оливки мелко порезать). Слепить из него четное количество котлеток. Сыр порезать кубиками и разложить на половине приготовленных котлеток. Затем накрыть их оставшимися котлетками, плотно залепив края. Котлетки жарить на куске фольги.

ШИШ КЕФТЕ

➢ *600 г баранины, 1 большая луковица, немного свежих приправ (розмарин, майоран, шалфей или мята), 4 зубчика чеснока, 1 яйцо, соль, перец, оливковое масло.*

Мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные приправы, лук, чеснок (продавить через пресс), затем перец, соль и яйцо. Замесить густой фарш и сформировать из него колбаски длиной около 10 см. Колбаски надеть на шампуры, слегка обвалять в сухарях или муке и жарить на гриле, при этом аккуратно переворачивая и смазывая кисточкой маслом.

Если тесто получится жидковатое — добавить в фарш немного сухарей или муки, чтобы колбаски не разваливались.

УТКА В КОНЬЯКЕ

➢ *2 утиные грудки (по 175 г каждая), соль, черный перец, 2 небольшие головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 5 ст. ложек коньяка, лавровый лист, петрушка и кинза.*

Снять с грудок кожицу, натереть их солью и выложить в стеклянный лоток. Приготовить маринад: измельчить луковицы и чеснок, соединить эту массу с коньяком, кусочками лаврового листа, мелко нарезанной зеленью и свежемолотым черным перцем. В этой массе промариновать утиные грудки в течение часа. Выложить

грудки на решетку-гриль. Запекать на гриле в течение 25—30 минут.

Перед подачей на стол утиные грудки тонко нарезать, выложить на блюдо и посыпать свежей зеленью.

КОТЛЕТКИ ПО-ТЕХАСКИ

➢ *1 кг рубленой говядины, 150 г консервированной кукурузы, 6 ст. ложек лесного толченого ореха, 1 ч. ложка соли, 4 ст. ложки соуса «Чили», 100 г твердого сыра.*

Смешать мясо, кукурузу, орехи, соль и соус до однородного фарша. Слепить из него 16 котлеток. Из сыра нарезать кубики, распределить их на 8—ми котлетках и накрыть оставшимися, плотно залепив края. Котлетки жарить на куске фольги.

ФАРШИРОВАННЫЕ САРДЕЛЬКИ ГРИЛЬ

➢ *Сардельки из расчета по две на человека, 200 г чернослива без косточек, ломтики бекона (по два на человека).*

Сардельки сварить и охладить (это можно сделать заранее). Очистить их от кожи, надрезать вдоль и положить в каждую по три черносливины. Обернуть сардельки полосками бекона, закрепив кончики шпажкой. Обжарить в гриле до золотистой корочки.

ГНЕЗДЫШКИ ИЗ ФАРША

➢ *300 г смешанного рубленого фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, перец, молотый сладкий перец (на кончике ножа), 1 киви, 50 г ананаса, 16 вишен, 150 г сыра «Гауда».*

Перемешать мясо, измельченный лук, яйцо, сухари, соль, перец и сладкий перец. Сделать 4 фрикадельки и обжарить их на сковороде в течение 5 минут. Положить мясо на фольгу, покрыть ломтиками киви, ананаса, вишней и кубиками сыра. Закрыть фольгу. Запечь на гриле.

КУРИНАЯ ГРУДКА С БРОККОЛИ

➢ *6 куриных грудок, 500 г шампиньонов, 400 г брокколи, 1 банка грибного супа (концентрат), 2–3 ст. ложки майонеза, 200–300 г сыра.*

Грудку порезать кубиками, слегка обжарить. Грибы порезать ломтиками, обжарить (пока выкипит жидкость). Взять огнеупорную посуду (типа гусятницы), на дно положить курицу, затем грибы, сверху — соцветия брокколи. Грибной суп разбавить 1/2 стакана молока, добавить майонез, соль, перец по вкусу, все хорошо перемешать. Выложить эту смесь на брокколи, засыпать все тертым сыром. Запечь в гриле, пока сыр подрумянится.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

➢ *На 3–4 порции: 600 г рыбы (без костей), 1 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, по 2 ст. ложки молотых сухарей и муки, молотый черный перец, соль.*

Рыбу, нарезанную кусками, посолить, поперчить и обвалять в муке. Положить рыбу в смазанную маслом кастрюлю. Смешать яйцо с молоком и солью, залить смесью рыбу, посыпать тертым сыром и молотыми сухарями. Запекать на полной мощности 8 (9) минут.

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

➢ 500 г филе рыбы, 2 луковицы, 1 банка (250 г) майонеза, 6 ст. ложек сыра тертого, перец, соль по вкусу.

Режим мощности — полная мощность.

Филе порезать на порционные куски, положить в посуду для запекания, посолить, поперчить. Сверху выложить порезанный кольцами лук, залить майонезом и посыпать тертым сыром. Нагревать в течение 18—20 минут.

РЫБА «ПОД ШУБОЙ»

➢ 700 г твердой белой рыбы (трески, палтуса), 100 г сыра (чеддера или костромского), 4 средних помидора, 25 г сливочного масла, 300 мл молока, 25 г муки, зелень петрушки, молотый черный перец, соль.

Помыть помидоры, проткнуть несколько раз вилкой и положить на кружочки на решетке для поджаривания на бумажное полотенце, сложенное вдвое, или на блюдо. Запекать 8,5—13 (14) минут, перевернуть 1 раз через 5—7 минут. Удалить кожу и кости из рыбы. Уложить куски рыбы слоями в форму и поставить в теплое место.

Натереть сыр. Вынуть помидоры из печи (они должны быть мягкими снаружи и слегка твердыми внутри). Завернуть их в фольгу.

Нагреть молоко и масло в течение 1—2 (2,5) минут, пока масло не растопится. Добавить муку и варить 2,5—4 (4,5) минуты, помешав 1—2 раза, пока соус не закипит. Добавить соль и перец, попробовать и добавить половину сыра. Залить рыбу, чтобы она была полностью покрыта соусом. Посыпать оставшимся сыром и запекать без крышки в течение 8—10 (12) минут. С помидоров срезать верхушки и положить на срезы кусочки масла.

Подавать рыбу с помидорами, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

ФИЛЕ ПИКАНТНОЕ

➢ *400 г филе морской рыбы, лимонный сок, соль и перец по вкусу, 1 большая луковица, порезанная колечками, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 4 ст. ложки белого вина, 3 ст. ложки нарезанной петрушки.*

Рыбное филе обрызгать лимонным соком, посыпать солью и перцем и оставить на 10 минут. Тем временем колечки лука положить в стеклянную кастрюлю и нагревать $1^1/_2$–2 минуты на полной мощности. Затем лук вынуть из кастрюли и положить в нее половину рыбного филе. Эту часть рыбы смазать томатной пастой и выложить на нее лук. Потом положить остальную рыбу и тоже смазать томатной пастой. Залить рыбу вином и посыпать петрушкой. Накрыть крышкой и нагревать 5 минут на полной мощности.

РЫБА ПАРОВАЯ

➢ *800 г рыбы, 2 луковицы, небольшой пучок зелени петрушки, 2 ст. ложки лимонного сока, соль по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность. Рыбное филе посолить и выложить на решетку, снизу установить противень с водой. Готовить 4 минуты, прикрыв крышкой. Готовую рыбу украсить кольцами лука и мелко порезанной зеленью петрушки. Сбрызнуть соком лимона.

РЫБА В БЕЛОМ МАРИНАДЕ

➢ *400 г рыбы, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 небольшая головка лука репчатого, 1 ст. ложка петрушки, 100 г уксуса 3%-го, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка зелени, специи, соль.*

Для маринада уксус развести рыбным бульоном, добавить соль, сахар, перец горошком, лавровый лист, гвоздику. Довести до кипения и процедить. Морковь и корневую петрушку нарезать колечками, звездочками или гребешками, добавить немного бульона и варить 7—10 минут на полной мощности до размягчения. Лук нарезать колечками. Овощи выложить в ароматизированный уксус и довести до кипения на полной мощности, залить горячим маринадом жареную рыбу, дать отстояться и разложить в тарелки. Подавать, посыпав зеленью.

РЫБА ПО-ГРЕЧЕСКИ

➢ *400 г рыбы, 100 г мелко нарезанного лука, 200 г консервированных помидоров, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки сока лимона, 2 ст. ложки мелко порезанной петрушки.*

Для этого блюда лучшее всего подходит белая твердая рыба. В отдельной посуде смешать лук, размятый чеснок, петрушку. Полить оливковым маслом. В закрытой посуде тушить 3—4 минуты. После этого выложить сверху рыбу, сбрызнуть ее лимонным соком и обложить помидорами. Накрыть крышкой с отверстием и готовить в течение 5—6 минут до готовности.

Рыба должна в готовом состоянии легко расслаиваться.

КАМБАЛА С ЯЙЦОМ

➢ *На 2 порции: 2 камбалы по 200 г, лимонный сок, соль и перец по вкусу, 80 г масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 25 г нарезанной петрушки.*

Камбалу вымыть, почистить и приправить специями. Положить в глубокую или сервировочную тарелку, накрыть крышкой и тушить 6 минут на полной мощности. Масло положить в стеклянную чашку и нагревать на пол-

ной мощности в течение 1 минуты. Вареные яйца порубить, смешать с петрушкой или зеленым луком и высыпать в масло, размешать и залить полученным соусом рыбу.

РЫБА В КРАСНОМ ВИНЕ

➢ *800 г рыбы (трески), 100 г красного вина, 2 корня сельдерея, 2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, молотый красный перец, соль.*

Рыбу разрезать на порционные филейные куски. Посуду для запекания смазать маслом, уложить половину рыбы, посолить и поперчить. Сверху на рыбу выложить порезанный лук и натертый сельдерей. Затем уложить на овощи оставшуюся рыбу, залить вином и растопленным маслом. Тушить в закрытой посуде 15 минут на полной мощности.

РЫБА В СМЕТАНЕ

➢ *750 г рыбы, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан воды, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, соль и перец по вкусу.*

Рыбу нарезать крупными кусками, обтереть чистой тряпочкой, посолить, посыпать перцем, уложить в посуду и обложить кружочками лука. Сметану развести пополам с водой, добавить 1 ст. ложку муки, растительное масло и соль. Залить рыбу и готовить на средней мощности 12–15 минут.

ТРЕСКА СО СМЕТАНОЙ

➢ *На 2 порции: 150 г рыбы, 150 г порезанного картофеля, 1/2 луковицы, 1 помидор, 1/2 ст. ложки масла или маргарина, 1 ст. ложка сметаны.*

В кастрюлю положить картофель, добавить 2 ст. ложки воды, масло, посолить и варить, накрыв крышкой, на полной мощности 8—10 минут или пока картофель не станет мягким. Куски рыбы посолить, поперчить и положить на картофель. Сверху посыпать мелко нарезанным луком. Помидор порезать кружочками и положить на рыбу. Печь на полной мощности 6—8 минут, пока рыба не будет готова.

ИКРА СВЕЖЕЙ РЫБЫ ЗАПЕЧЕННАЯ

➢ *200 г икры свежей рыбы, 1 луковица, 2 ст. ложки молока, 1 ломтик хлеба белого, масло растительное, горчица готовая, перец, соль по вкусу.*

Режим мощности — полная мощность. Икру тщательно промыть, зачистить от пленок, добавить размоченный в молоке хлеб, мелко порубленный лук, соль и перец. Все хорошо перемешать, выложить на смазанный маслом противень и запекать 2—$2^1/_2$ минуты, перевернуть и запекать еще 1—$1^1/_2$ минуты. После того как блюдо остынет, нарезать кусочками. К столу подать, полив горчицей.

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

➢ *250 г филе рыбы, 1/2 луковицы, 50 г белого хлеба, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка масла или маргарина.*

Пропущенную через мясорубку рыбу, лук и хлеб, замоченный в молоке, пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать котлеты, положить в кастрюлю, сверху выложить томатную пасту, добавить масло и печь 10—15 минут, перемешав один раз во время готовки.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

ЖЕЛЕ ВИННОЕ С АБРИКОСАМИ

➢ *200 г абрикосов, 50 г сахарного песка, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 250 г белого вина, 3 ч. ложки желатина, 3 ст. ложки воды, 2 ст. ложки лимонного сока, 200 г сливок.*

В чашку налить 3 ст. ложки холодной кипяченой воды и засыпать желатин. Дать желатину распуститься примерно в течение 10 минут. Абрикосы вымыть, обсушить, порезать на небольшие дольки и выложить в посуду. Добавить к абрикосам простой сахар и половину ванильного сахара. Влить около 2 стаканов воды. Посуду закрыть крышкой и прогреть в печи на полной мощности в течение 6,5–7 минут. За это время 1–2 раза помешать. После этого распустившийся желатин влить в горячий абрикосовый компот. Затем добавить лимонный сок и белое вино. Порционную посуду, в которой желе будет подаваться на стол, облить холодной водой и разлить желе. Охладить в холодильнике. Перед подачей желе к столу взбить сливки с оставшимся ванильным сахаром и подать вместе с желе.

МУСС КРАСНЫЙ

➢ *На 4 порции: 500 г ягод (красная смородина, малина, клубника), 250 г вишни, 1/8 л воды (для свежих ягод), 80 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 палочка корицы, 40 г крахмала, немного воды для промешивания.*

Подготовленные ягоды готовить с сахаром, ванилином, водой и корицей в большой стеклянной посуде под крышкой 7–9 минут. Крахмал, размешанный в небольшом количестве воды, размешать в фруктовой массе, дать покипеть 3–4 минуты. Многократно помешивать. Удалить корицу. Подавать в остывшем виде со взбитыми сливками.

МУСС ШОКОЛАДНЫЙ

➢ На 4 порции: 50 г десертного шоколада, 1/2 л молока, 40 г крахмала, 40 г сахарного песка, 1 ч. ложка порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 щепотка соли.

Шоколад поломать на куски и распустить с небольшим количеством молока в стеклянной посуде в течение 1 минуты. Остаток молока смешать с крахмалом, сахаром, какао, ванильным сахаром и солью и вылить в шоколад. Тщательно взбить венчиком и готовить 5— 6 минут под крышкой, перемешав 1—2 раза.

Подавать в остывшем виде с ванильным соусом или сливками.

СУФЛЕ МАЛИНОВОЕ

➢ На 2 порции: 200 г малины, 1 ст. ложка сахарного песка, сок 1/4 лимона, 100 мл сливок, 4 желтка, 40 г сахарного песка.

Ягоды смешать с 1 ст. ложкой сахара и лимонным соком, выложить в стеклянную посуду, залить сливками, смешанными с желтками и оставшимся сахаром. Довести до кипения при полной мощности (4—5 минут).

СУФЛЕ ИЗ ШОКОЛАДА

➢ 200 г молока, 25 г шоколада, 3 яйца, 200 г сливок, 150 г сахарного песка, 30 г желатина.

Смешать в посуде вместе 100 г сахара и желатина. Отдельно взбить яичные желтки, а затем влить их в молоко. Желтково-молочную смесь вылить в посуду и, не закрывая, прогреть на уровне мощности ниже средней в течение 5 минут. Периодически смесь надо помешивать. Прогретая смесь должна загустеть. После этого влить растоп-

ленный шоколад и тщательно взбить смесь, затем массу охладить.

В отдельной посуде взбить яичные белки, засыпать оставшийся сахар и продолжить взбивать. Сахар должен полностью раствориться, и белковая масса должна стать пышной. В охлажденную шоколадную смесь добавить взбитые белки и сливки. Все тщательно перемешать. Порционные чашки выстлать тонкой бумагой, и смесь разлить по чашкам. Охладить в течение нескольких часов. Когда смесь застынет, чашку опрокинуть, снять с суфле бумагу. Сверху суфле можно посыпать тертым шоколадом.

КРЕМ ЯИЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ

➢ *2 яйца, 3/4 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки ванильной эссенции, цедра лимона, мускатный орех, соль по вкусу, масло для смазывания формы.*

Режим мощности — медленное кипение.

Прогреть молоко в течение 4—5 минут. В отдельной посуде взбить яйца. Затем добавить сахар, лимонную цедру, ванильную эссенцию и посолить. После этого яичную массу быстро залить в горячее молоко и размешать. Образовавшуюся массу залить в смазанную маслом форму и прогреть 8—11 минут. Затем посыпать тертым мускатным орехом. Подавать к столу охлажденным.

ГОРЯЧИЕ СЛИВЫ

➢ *500 г слив, 2 ст. ложки сахарного песка, 25 г сливочного масла, корица.*

Сливы вымыть, порезать на половинки, удалить косточки и выложить в посуду. Добавить сахар, сливочное масло и корицу. Посуду закрыть крышкой и прогреть в печи на полной мощности примерно в течение 4,5—5 минут. Во время варки сливы перемешать 1—2 раза.

ДЕСЕРТ ЯБЛОЧНЫЙ

➢ *800 г яблок, 80 г сахара, 100 г сливочного масла, 160 г муки, 40 г сахарной пудры, молотая корица, взбитые сливки.*

Яблоки мелко порезать, перемешать с сахаром и положить в посуду. Накрыть крышкой и прогреть на полной мощности 6—8 минут до размягчения. Растереть масло с мукой, добавить корицу и сахарную пудру. Полученную смесь перемешать с яблоками и выпекать в открытой посуде 8 минут на полной мощности. Дать отстояться. Подавать на стол, украсив взбитыми сливками.

ДЕСЕРТ ПЕРСИКОВЫЙ

➢ *3 больших персика, очищенных и порезанных, 240 г апельсинового сока без сахара, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки малинового варенья.*

Смешать апельсиновый сок и сахар в кастрюле для готовки. Нагревать на полной мощности 2,5—3,5 минуты, пока сок не закипит. Разложить в кастрюле кусочки персика и полить полученным соусом. Нагревать на полной мощности 4—6 минут, пока персики не станут мягкими. Разложить кусочки персика на сервировочной тарелке, полить теплым соусом и малиновым вареньем.

ДЕСЕРТ «ЖАР И ХОЛОД»

➢ *250 г вишни или малины, сахар по желанию, одна порция мороженого.*
➢ *Варианты: 100 г плиточного шоколада, 1/2 стакана молока или сливок, 1 порция мороженого.*

Ягоды смешать с сахаром и сложить в кастрюлю, запекать 5—6 минут на полной мощности. Горячие ягоды выложить на мороженое и подавать.

Шоколад положить в кастрюльку и нагревать 3 минуты на полной мощности, помешать и соединить со сливками или молоком и нагревать еще 1,5 минуты на полной мощности. Горячую смесь вылить на мороженое и подавать.

КРЕМ МАЛИНОВЫЙ

➢ *На 2 порции: 125 г малины, 1 рюмка малинового сиропа, 1 рюмка рома, 2 ст. ложки сахара, 2 листика желатина, 125 мл молока, 125 г взбитых сливок.*

Малину размять в пюре (миксером или протереть сквозь сито). Добавить в пюре сироп, ром и сахар и размешать. Положить желатин в холодное молоко, выждать 2 минуты, чтобы он набух, и нагревать одну минуту на полной мощности, пока желатин не растворится. Затем смешать молоко с ягодным пюре. Когда масса начнет застывать, выложить на нее взбитые сливки. Крем разложить по бокалам и подавать холодным.

ШОКОЛАДНЫЕ ШАРИКИ

➢ *На 24 штуки: 120 г масла, 180 г сахара, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 1 ч. ложка ванили, 360 г муки, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1/8 ч. ложки соли, 200 г шоколада (разломанного на куски), 120 г орехов.*

В небольшой чашке смешать вместе масло и сахар. Добавить яйцо, молоко, ваниль и соль. Тщательно перемешать. Смешать вместе муку, разрыхлитель и соль. Добавить к масляной смеси и хорошо перемешать. Добавить половину шоколада и орехи и размешать. Переложить все в смазанную маслом кастрюлю и посыпать оставшимся шоколадом. Нагревать на полной мощности 5–6 минут. Охладить и сформовать в шарики.

ТЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Существует множество способов приготовления дрожжевого теста. Скорее всего каждая хозяйка готовит его по-своему. Мы приведем несколько рецептов дрожжевого теста для пиццы.

I способ

➢ *$2^1/_2$ стакана муки, 25 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан воды.*

Для приготовления опары дрожжи развести небольшим количество воды, добавить сахар и немного муки, все перемешать до образования однородной кашицы.

Закрыть опару чистым полотенцем и дать постоять в теплом месте 15—20 минут.

Затем добавить соль, растительное масло, оставшуюся воду и муку.

Тщательно вымесить руками или миксером. Тесто сформовать в шар, обсыпать мукой, прикрыть его и дать подойти в течение 1 часа. Раскатать тесто на обсыпанной мукой доске (или столе) до размеров противня. Толщина слоя теста — 0,8—1 см.

II способ

➢ *2 яйца, щепотка соли, 50 г дрожжей развести в 250—300 мл теплого молока, 400 г муки и 4 ст. ложки растопленного масла или маргарина.*

Яйца растереть, добавить соль, потом молоко с дрожжами, размешать, опять добавить муку, снова размешать,

и потом добавить масло или маргарин и опять размешать. Поставить в теплое место и дать подойти. Тесто получается в сыром виде очень мягким и липким, зато хорошо подходит и в готовом виде мягкое и пористое.

III способ

➢ *200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, щепотка соли.*

Замесить дрожжевое тесто и оставить его на 1 час подходить, после чего подмесить (обмять) его и, раскатав круг, положить в сковородку или форму, смазанную маслом. Форма должна быть достаточно высокой, т.к. дрожжевое тесто при расстойке поднимается. Поверхность теста смазать желтком и выложить начинку. Выпекать 20—30 минут на среднем огне.

IV способ

➢ *2—2$^1/_2$ стакана муки, 200 г масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.*

Замесить тесто, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку. Выпекать при температуре 220—240 °С до готовности.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

➢ *2 стакана муки, 1/2 яйца или желток, 3/4 стакана воды, 250 г сливочного масла или сливочного маргарина, щепотка соли, 1/4 ч. ложки лимонной кислоты или 1 ст. ложка водки.*

Процесс приготовления теста состоит из 3 стадий:

1) замес теста: вымешать все без масла и поставить в холодное место на 30 минут;

2) подготовка масла: холодное масло смешать с 2—3 ст. ложками муки, раскатать в виде квадрата и тоже поставить в холодное место;

3) затем: раскатать тесто, положить в середину масло, загнуть края теста внутрь, раскатать, сложить вдвое, повторить 4—5 раз.

Более простой способ: изрубить ножом масло с мукой, добавить все компоненты, продолжая рубить, сложить 2—3 раза, раскатать — и можно выкладывать начинку.

ТВОРОЖНОЕ ТЕСТО

➢ *2 стакана муки, 150 г сухого творога, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка молока, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.*

Замесить из указанных продуктов некрутое тесто, раскатать, перенести на противень. Выпекать при температуре 220 °С.

РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ

МАРГАРИТА

➢ *500 г дрожжевого теста.*

➢ *Для начинки: 500 г свежих очищенных помидоров (или 440 г консервированных), 2 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 ч. ложки томатной пасты, 1/2 ч. ложки сахара, 3 ч. ложки свежего базилика, соль, перец, 130 г сыра моццарелла, 6—8 листьев свежего базилика.*

Приготовить томатную начинку. Порезать помидоры, если вы используете свежие овощи. Поставить кастрюлю на огонь и разогреть в ней масло. Положить туда мелко нарезанную луковицу и измельченный чеснок и держать на огне, пока ингредиенты не станут мягкими. Добавить помидоры, томатную пасту, сахар и базилик, поперчить

и посолить. Хорошенько перемешать. Накрыть крышкой и томить на медленном огне 30 минут, пока смесь не загустеет.

Разогреть духовку до 220 °С. Сбрызнуть тесто 1 ст. ложкой оливкового масла. Распределить томатную начинку. Нарезать тонкими ломтиками сыр. Разложить сверху. Посолить, добавить 2—3 листика базилика и полить оставшимся маслом.

Выпекать 20 минут, пока сыр не расплавится, а тесто не подрумянится.

Украсить оставшимися листьями и веточкой базилика и сразу подавать к столу.

«НАПОЛЕТАНА»

➢ *500 г теста, 300 г томата-пасты, 2 головки моццареллы, 4 соленых анчоуса, майоран, оливковое масло, соль.*

Раскатать тесто и смазать его томатом-пастой, отступая от краев пиццы примерно на 2 см. Порезать моццареллу тонкими ломтиками и разложить сверху вместе с анчоусами. Засыпать все майораном, обильно полить маслом и поставить в разогретую духовку при температуре 250° на 20—25 минут. За 5 минут до того, как вынимать пиццу, посыпать ее мелко покрошенными остатками моццареллы.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

➢ *500 г дрожжевого теста, 1—1 1/2 стакана томатного соуса.*

➢ *Для начинки: 500 г мясистых помидоров, 150 г копченой ветчины, 8 стручков зеленого маринованного сладкого перца, молотый черный перец, 2 ч. ложки свежего или сушеного базилика, 200 г сливочного сыра, 2 ст. ложки оливкового масла.*

Голубая форель

Запеченные клецки

Для приготовления начинки следует взять хорошо вызревшие, крупные мясистые помидоры, положить их на короткое время в кипящую воду, крестообразно надрезать их верхушки, снять кожицу удалить основание плодоножки и нарезать кружками.

Ветчину освободить от жирового края и нарезать тонкими полосками.

В сите дать стечь каплям жидкости со сладкого перца.

Разогреть духовку до температуры 250 °С. Противень смазать жиром.

Тщательно вымесить лепешку из теста и выложить ее на противень, промазав ее томатным соусом. Равномерно распределить по лепешке кусочки помидоров, ветчину и сладкий перец. Приправить пиццу солью, перцем и мелко нарезанными листиками базилика.

Сыр для пиццы следует нарезать тонкими и длинными полосками, посыпать им пиццу и под конец все блюдо сбрызнуть оливковым маслом.

Выпекать в течение 25 минут.

ПИЦЦА «СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ» С МАСЛИНАМИ И АНЧОУСАМИ

- *500 г дрожжевого теста.*
- *Для томатного соуса: 1 крупная луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 400 г очищенных помидоров, по 2 ч. ложки тимьяна и свежего или сушеного базилика, соль, молотый перец, 1 лавровый лист.*
- *Для начинки: 45 г (1 банка) анчоусов, 125 г зеленых оливок, 125 г мелких черных маслин, 250 г мягкого сыра моццарелла, 1 ст. ложка свежего или сушеного базилика, 1 ст. ложка оливкового масла.*

Говорят, что все вышеперечисленные ингредиенты придают стиль и вкусовые ощущения, характерные для

жителей Средиземного моря. В таком случае у вас есть уникальный шанс ощутить, что чувствует неаполитанец, сидя на причале и созерцая морскую даль, похрустывая при этом пиццей.

Из луковицы, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, помидоров, трав и пряностей сварить томатный соус.

Филе анчоусов промыть под струей холодной воды и промокнуть салфеткой. Зеленые оливки нарезать тонкими кусочками. Духовку нагреть до 250 °С. Противень смазать жиром.

Тесто тонко раскатать в лепешку и уложить на противень, смазать томатным соусом.

Зеленые оливки равномерно уложить на пиццу, затем распределить на ней черные маслины и филе анчоусов. Все слегка посолить (поскольку маслины и анчоусы уже несколько подсолены) и поперчить.

Мягкий сыр моццареллу нарезать небольшими тонкими ломтиками и обложить ими пиццу. Готовое изделие следует посыпать орегано и сбрызнуть оливковым маслом. Пиццу надо запекать в духовке в течение 20—25 минут.

ПИЦЦА ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ С СЫРОМ

➢ 500 г дрожжевого теста.
➢ Для начинки: 250 г лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 дольки чеснока, по 1—2 пучка зеленого лука, петрушки и базилика, 200 г сметаны, 50 г натертого сыра пармезан, соль, молотый черный перец, 1 щепотка натертого мускатного ореха, 1 ч. ложка лимонного сока, 250 г мягкого сыра моццарелла.

Для приготовления начинки очистить луковицы и мелко порубить. Сливочное масло разогреть на сковороде и в течение 3 минут тушить в нем на слабом огне лук до мягкости, но не подрумянивая. Чеснок очистить, выдавить прессом в лук и перемешать. Содержимое сковороды выложить в миску и остудить.

Зелень помыть под струей воды, встряхнуть и ощипать. Петрушку и базилик мелко порубить. Зеленый лук нарезать колечками. Зелень добавить к жареному луку.

Добавить сметану и натертый сыр пармезан, крепко приправить солью, перцем, мускатным орехом и лимонным соком; все хорошо перемешать. Моццареллу сначала нарезать ломтиками, а затем маленькими кубиками.

Духовку нагреть до 200 °С. Противень негусто смазать жиром. Положить тесто на противень и равномерно смазать смесью из зелени и сыра. Сверху посыпать кубики сыра моццарелла, после чего запекать в течение 20 минут.

МИНИ-ПИЦЦЫ С КРАБАМИ И КАБАЧКАМИ-ЦУККИНИ

- *500 г дрожжевого теста.*
- *Для начинки: 3 кабачка цуккини (250 г), 1 маленькая луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль, молотый белый перец, натертый мускатный орех, 1 ч. ложка сушеного или свежего тимьяна, 1 ч. ложка лимонного сока, 150 г вареных и очищенных крабов, 100 г натертого эмментальского сыра.*

Вымыть кабачки цуккини, затем 2 кабачка натереть на мелкой терке, третий нарезать тонкими ломтиками. Луковицу очистить и мелко порубить.

Сливочное масло разогреть на широкой сковороде. Потушить в нем мелко нарубленный лук до прозрачного состояния. Подмешать к нему натертые кабачки и, прикрыв крышкой, тушить на слабом огне еще 3 минуты. Снять сковороду с плиты и дать кабачкам остыть.

Добавить сметану и приправить получившуюся массу солью, перцем, мускатным орехом, тимьяном и лимонным соком.

Духовку предварительно нагреть до 180 °С. Смазать жиром 2 противня. Раскатать тесто для пицц толщиной 5 мм на посыпанной мукой рабочей поверхности. С помощью

формочки или блюдца вырезать лепешки диаметром примерно 8 см и выложить их на противень.

Кабачковую массу распределить по мини-пиццам. Сверху разложить ломтики кабачка, крабов и посыпать натертым эммментальским сыром. Запекать мини-пиццы в духовке (внизу, при 160 °С) около 15 минут.

ПИЦЦА ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА С БАКЛАЖАНАМИ

➢ *Для творожно-масляного теста: 150 г обезжиренного творога, по 1/2 ч. ложки соды и соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 большое яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.*

➢ *1—1$^{1}/_{2}$ стакана томатного соуса для пиццы.*

➢ *Для начинки: 1 баклажан (около 350 г), 6 ст. ложек оливкового масла, соль, молотый черный перец, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 400 г смешанного рубленого мяса (говядина и свинина), 4 ст. ложки томатной пасты, 2 ч. ложки свежего или сушеного базилика, 1 ч. ложка свежего или сушеного тимьяна, 1 яйцо, 200 г брынзы.*

Приготовить творожно-масляное тесто.

Для приготовления начинки помыть баклажан и, удалив основание плодоножки, нарезать соломкой. Баклажаны следует в течение 10—15 минут вымачивать в соленой воде, затем обжаривать с двух сторон в 1 ст. ложке оливкового масла в течение 3 минут, посолить, поперчить, снять с плиты и поставить в сторону.

Рубленое мясо смешать с луком и обжарить на сильном огне. Добавить томатной пасты, заправить солью, перцем, по 1 ч. ложке мелко нарезанными листьями базилика и тимьяна и немного остудить. Взбить яйцо.

Духовку нагреть до 220 °С. Противень смазать жиром. Тесто выложить на противень и смазать томатным соусом. Затем равномерно распределить на тесте рубленое мясо и уложить на него баклажаны. Посыпать мелко на-

резанной брынзой и оставшимся базиликом, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в хорошо нагретой духовке (в середине, при 200 °С) в течение 20—25 минут. Подавать горячей со свежим зеленым салатом.

ГРИБНАЯ ПИЦЦА С ИНДЮШАТИНОЙ (КУРЯТИНОЙ)

➢ *Для творожно-масляного теста: 125 г обезжиренного творога, по 1/2 ч. ложки соды и соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.*
➢ *1—1$^{1}/_{2}$ стакана томатного соуса для пиццы.*
➢ *Для начинки: 300 г индюшатины (грудки), 500 г шампиньонов, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 дольки чеснока, 2 пучка петрушки, 250 г мягкого сыра моццарелла.*

Приготовить творожно-масляное тесто и оставить его для расстойки.

Обмыть холодной водой мясо индейки для начинки, вытереть его насухо и нарезать узкими полосками. Шампиньоны очистить, вымыть и нарезать тонкими кусочками.

Разогреть на сковороде оливковое масло и в течение 1 минуты на сильном огне слегка обжарить в нем полоски индюшатины. Посолить, поперчить и выложить их в миску. В оставшемся на сковороде масле в течение 2 минут на среднем огне поджарить шампиньоны. Очистить чеснок, подавить чесночным прессом и добавить в грибы. Грибы посолить, поперчить и положить в мясо.

Духовку предварительно нагреть до 200°С. Противень смазать жиром. Петрушку мелко нарезать и добавить в мясо. Моццареллу нарезать маленькими кубиками.

Положить тесто на противень. Смазать томатным соусом. Равномерно распределить на тесте мясо-грибную смесь, посыпать моццареллой. Запекать пиццу в разогретой духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «КАЛЦОНЕ»

- *800 г дрожжевого теста.*
- *Для начинки: 200 г салями, 300 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 2 ст. ложки майорана 4 яйца, 4 ст. ложки тертого швейцарского сыра, 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки протертых помидоров, 1 ст. ложка травяной смеси, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Из теста раскатать 4 одинаковых круга диаметром 18–20 см.

Твердый сыр натереть на терке, затем перемешать с майораном и яйцами. Добавить соль и перец по вкусу. Мягкий сыр и салями порезать кубиками, смешать с 2 ст. ложками швейцарского сыра и добавить к сырной массе.

Смазать противень и выложить круги из теста. Смазать тесто маслом. Начинку разделить на 4 части и выложить каждую на одну половину круга. Накрыть сверху второй половиной. Края теста плотно скрепить. Сверху смазать пиццу остатками масла и выложить протертые помидоры. Посыпать травами.

Поместить в горячую духовку и запекать 20 минут.

ПИЦЦА С ТУНЦОМ И МАСЛИНАМИ

- *Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.*
- *Для начинки: 4 зубчика чеснока, 4 луковицы, 1 кг помидоров, 2 ст. ложки тертого швейцарского сыра, 300 г мяса тунца в растительном масле, 32 маслины, 300 г тертого сыра, перец и соль по вкусу.*

Приготовить дрожжевое тесто на опаре и выложить на противень, смазанный жиром.

Чеснок очистить и мелко порубить. Тщательно смешать с кусочками помидоров и швейцарским сыром. По-

солить и поперчить по вкусу. Мясо тунца поместить в сито, дать стечь жидкости и разделить на мелкие кусочки. Выложить на тесто протертые помидоры. Сверху разложить кольца лука, маслины и кусочки тунца. Посыпать тертым сыром.

Поместить в горячую духовку и запекать 20 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

➢ *Для теста: 250 г муки, 1/2 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли.*
➢ *Для начинки: 200 г бекона, 600 г нежирного творога, 300 г цветной капусты, 2 яйца, 2 моркови, 1 луковица, перец и соль по вкусу.*

Приготовить слоеное рубленое тесто, раскатать и выложить в форму для выпечки, смазанную жиром. Бекон порезать кубиками и выложить на тесто. Морковь и лук порезать кружочками, смешать и добавить цветную капусту. Посолить и поперчить по вкусу. Выложить слоем на бекон. Творог смешать с яйцами и покрыть этой смесью поверхность пиццы. Поместить в горячую духовку и запекать 25–30 минут.

ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

➢ *Для теста: 280 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 3 яйца, 1/2 стакана молока, соль.*
➢ *Для начинки: 2 ст. ложки сметаны, 250 г копченой рыбы, 2–3 кислых яблока, 1 луковица, 50 г сыра, специи.*

Подогреть молоко и растворить в нем дрожжи. Добавить муку, яйца, сахар. Тщательно вымесить, чтобы не было комков. Добавить слегка подогретое масло и еще

раз перемешать. Дать тесту подойти, а за это время приготовить начинку.

Рыбу очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной 1/2 см. Луковицу мелко нарезать и слегка подрумянить на сливочном масле. Сыр натереть на терке.

Равномерно слоями по всей поверхности выложить начинку в такой последовательности: лук, рыба. Затем смазать все сметаной, разложить в один слой ломтики яблока, приправить сухими специями. Посыпать пиццу тертым сыром.

Поместить противень в нагретую духовку, запекать 20–25 минут.

ПИЦЦА СО ШПИНАТОМ И ТУНЦОМ

➢ *Для дрожжевого теста: 250 г пшеничной или ржаной муки, 1/2 кубика дрожжей (20 г), 1 щепотка сахара, 125 мл теплой воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, мука для раскатывания.*

➢ *Для начинки: 750 г свежего листового шпината (или 600 г замороженного), 1 луковица, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки оливкового масла, молотый перец, 1 щепотка мускатного ореха, 500 г мясистых помидоров, 150 г (2 банки) натурального тунца, 250 г мягкого сыра моццарелла, 1 ст. ложка свежего или сушеного базилика.*

Приготовить дрожжевое тесто.

Для начинки очистить от шпината стебли, листья промыть и, откинув на сито, дать стечь воде. Замороженный шпинат оттаять.

Луковицу очистить и мелко порубить. Очистить чеснок. В большой кастрюле разогреть 2 ст. ложки оливкового масла и на слабом огне тушить в нем до мягкости порубленный лук и выдавленный в него прессом чеснок. Добавить шпинат и в течение 3 минут дать ему осесть. (Из

замороженного шпината предварительно слить образовавшийся при оттаивании сок.) Приправить солью, перцем и натертым мускатным орехом. Снять кастрюлю с плиты и отставить в сторону.

Помидоры надрезать крестообразно, ошпарить кипятком и снять кожицу. Крупно порезать, смешать со шпинатом и приправить специями. Слить из тунца жидкость и двумя вилками разделить его крупные куски.

Духовку нагреть до 200 °С. Противень смазать жиром. Положить тесто на противень. Равномерно обсыпать его шпинатно-помидорной смесью и распределить по ней кусочки тунца. Моццареллу нарезать тонкими ломтиками и разложить их сверху. Посыпать базиликом и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом. Запекать пиццу в духовке (в середине, при 180 °С) в течение 25 минут.

ПИЦЦА С КАПУСТОЙ БРОККОЛИ И МЯГКИМ СЫРОМ

➢ *Для творожно-масляного теста: 125 г обезжиренного творога, по 1/2 ч. ложки соды и соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 большое яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.*

➢ *Для начинки: 500 г капусты брокколи, 150 г сметаны, 1 яйцо, молотый черный перец, мускатный орех, соль, 200 г сыра горгонзола (сыр типа «Рокфор»).*

Из обезжиренного творога, соли, соды, оливкового масла, яйца и муки приготовить творожно-масляное тесто.

Пока тесто подходит, вскипятить в широкой кастрюле достаточное количество подсоленной воды. Капусту брокколи помыть и разделить на маленькие кочешки. Толстые стебли обрезать, очистить и нарезать кусочками. Бланшировать брокколи в кипящей воде в течение 3 минут, после чего откинуть в сито, обдать холодной водой и дать воде стечь.

Сметану с яйцом размешать в миске. Хорошо приправить солью, перцем и натертым мускатным орехом.

Духовку нагреть до 200 °С. Противень смазать жиром. Выложить на него тесто. Равномерно смазать тесто сметанно-яичной смесью. Распределить на ней брокколи, приправить солью и перцем.

Горгонзолу мелко нарезать. Кусочками сыра равномерно посыпать пиццу. Загрузить противень в духовку (в середине, при 180 °С) и запекать пиццу около 20 минут, пока сыр почти полностью не расплавится.

ПИЦЦА С МАСЛИНАМИ И АНЧОУСАМИ

- *400 г дрожжевого теста.*
- *1–1 1/2 стакана томатного соуса для пиццы.*
- *Для начинки: 145 г (1 банка) анчоусов, 125 г зеленых маслин, 125 г мелких черных маслин, соль, молотый черный перец, 250 г мягкого сыра моцарелла, 1 ст. ложка свежего или сушеного орегано, 1 ст. ложка оливкового масла.*

Филе анчоусов промыть под струей холодной воды и промокнуть салфеткой. Зеленые оливки нарезать тонкими кусочками.

Духовку нагреть до 250 °С. Противень смазать жиром. Тесто раскатать и уложить на противень, смазать томатным соусом.

ПИЦЦА «БОЛОНЬЕЗЕ»

- *Для теста: 300 г муки, 15 г дрожжей, полстакана воды.*
- *Для начинки: 300 г томатного пюре, 2–3 ст. ложки воды, 150 г плавленого сыра, 1 ст. ложка растительного масла, 150 г филе свежей рыбы, тимьян, соль.*

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место на 1 час, чтобы

оно подошло. Затем еще несколько минут помесить и раскатать в пласт толщиной 1 см и выложить на противень, смазанный растительным маслом, приподнимая тесто вверх по краям. Поставить в теплое место на 30 минут.

Свежие томаты ошпарить кипятком, снять кожицу, подлить 2–3 ст. ложки воды, тушить, пока не загустеет, затем протереть через сито. 150 г плавленого сыра порезать мелко, добавить немного растительного масла, тимьян, соль.

Рыбное филе нарезать тонкими ломтиками. Выложить на тесто пюре из томатов, уложить ломтики сыра и рыбное филе, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тимьяном.

Выпекать в хорошо разогретой духовке 30–40 минут.

ПИЦЦА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И САЛЯМИ

➢ *Для творожно-масляного теста: 125 г обезжиренного творога, по 1/2 ч. ложки соды и соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 большое яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.*

➢ *Для начинки: 400 г зеленого лука, черный перец, 1 ч. ложка свежего майорана, 150 г салями, 4 ст. ложки сыра пармезан.*

➢ *1 стакан томатного соуса для пиццы.*

Вскипятить в кастрюле достаточное количество подсоленной воды. Зеленый лук почистить и тщательно промыть под струей воды. Стебли лука резать наискось колечками шириной 1/2 см. Нарезанные колечки лука бланшировать в кипящей воде, после чего слить в сито, обдать холодной водой и дать воде стечь.

Духовку нагреть до 200 °С. Противень смазать жиром. Положить тесто на противень и смазать томатным соусом.

Распределить колечки зеленого лука по поверхности теста. Приправить солью, перцем и майораном. Затем выложить на пиццу кусочки тонко нарезанной колбасы «са-

лями». Посыпать тонким слоем натертого твердого сыра «пармезан».

Пиццу запекать в духовке (в середине, 180 °С) в течение 20 минут. Время приготовления: около полутора часов.

ПИЦЦА С ШАМПИНЬОНАМИ И СЫРОМ

- *Для теста: 200 г муки, 60 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана теплой воды, соль.*
- *1 стакан соуса для пиццы*
- *Для начинки: 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 400 г свежих шампиньонов, 125 г сыра, черный молотый перец.*

Замесить слоеное тесто и раскатать слоем 5–7 мм по размеру противня. Выложить тесто на противень и слегка загнуть края. Полить поверхность пиццы соусом.

Лук мелко порубить, обжарить на масле и выложить на тесто. Шампиньоны промыть, разрезать пополам и выложить следующим слоем начинки. Сыр натереть на терку и посыпать пиццу, поперчить.

Выпекать в духовке в течение 25 минут при температуре 230 °С.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИЦЦА (1)

- *1 кг картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки жира, 5 помидоров, 1/2 небольшого кабачка, 120 г салями, 100 г брынзы или сыра, 2 ст. ложки рубленой зелени.*

Картофель очистить и натереть на терке. Лук очистить и мелко нарезать. Добавить лук в картофельную массу и посолить. Жир разогреть на сковороде, картофельную массу выложить порциями на сковороду и обжарить с обеих сторон, плотно прижимая ко дну сковородки.

Помидоры и кабачки вымыть. Помидоры, удалив основание плодоножек, нарезать кружочками. Кабачки, отрезав концы, нарезать тонкой соломкой. Салями нарезать тонкими дольками.

Обжаренную картофельную массу положить на противень, выложить сверху салями, дольки помидоров и кабачка. Сверху посыпать нарезанный кубиками сыр. Запекать около 8 минут в предварительно разогретой до 175 °С духовке.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИЦЦА (2)

В глубокую сковородку выложить слой картофеля (кружочками), слой мелко нарезанных кабачков, слой лука (кружочками), вновь слой кабачков, слой помидоров (кружочками). Поставить в разогретую духовку на 25–30 минут (до готовности), затем посыпать сыром, колбасой и залить яйцом, взбитым с молоком (можно без сыра и колбасы), и еще на 15–20 минут в духовку. Соль, перец, масло, приправы по вкусу.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И МАСЛИНАМИ

- *500 г дрожжевого теста.*
- *Для начинки: 190 г сыра моцарелла, 4 ломтика пармской ветчины, 2 ст. ложки оливковой пасты, 2 ст. ложки оливкового масла, соль и перец, ветчина, несколько маслин, веточки базилика.*

Разогреть духовку до 215 °С. Приготовить начинку, сыр и ветчину порезать на квадратики. Положить в кастрюлю вместе с оливковой пастой. Перемешать и, если смесь покажется суховатой, добавить немного масла. Выложить на тесто. Поперчить, посолить и полить маслом. Поставить в духовку на 20 минут, пока тесто не затвердеет и не подрумянится. Украсить завитками из ветчины, маслинами и веточками базилика.

Если вы не сможете найти оливковую пасту (она бывает в консервированном виде в супермаркетах итальянских продуктов), ее можно приготовить самостоятельно из зеленых оливок без косточек, пропущенных через мясорубку и смешанных со сливочным маслом.

ПИЦЦА «ПЕППЕРОНИ»

- *300 г дрожжевого теста.*
- *1/2 стакана томатного соуса для пиццы.*
- *Для начинки: 1 болгарский перец, 100 г колбасы «пепперони», 100 г помидоров, 100 г майонеза, 100 г грибов, 1 яйцо, 1–2 луковицы, 150 г сыра, 2 ст. ложки растительного масла.*

Грибы обжарить с луком, колбасу нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Перец нарезать мелкими кубиками, помидоры — кружочками.

Майонез размешать с яйцом. Тесто выложить на противень, посыпанный мукой, и руками размять до толщины 5 мм, смазать томатным соусом, выложить колбасу, грибы, перец, тонким слоем разложить помидоры, залить майонезом с яйцом и посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И АНАНАСОМ

- *Для теста: 400 г муки, 40 г дрожжей, 200 мл теплой воды, щепотка сахара, 1 ч. ложка соли, 50 г мелко натертого сыра, немного масла для формы или пекарская бумага.*
- *Для начинки: 280 г ананаса, 250 г сыра, 250 г ветчины, 300 г грибов, 1 зеленый перец, 200 г томатного соуса или кетчупа, 3 ст. ложки растительного масла, соль, черный перец.*

Просеянную муку положить в чашку, добавить дрожжи, щепотку сахара и большую часть воды. Все аккуратно

перемешать, слегка посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 20 минут в теплое место.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, крупные грибы — небольшими кусочками, ананасы — кубиками.

К отстоявшемуся тесту добавить остаток воды, соль, мелко натертый сыр и замесить гладкое тесто. Затем слегка посыпать его мукой, положить в кастрюлю и поставить в теплое место на 40 минут.

Очищенный зеленый перец порезать мелкими кубиками. Сыр натереть на терке. Духовку разогреть до 220 °С. Форму или противень смазать маслом или выложить пекарской бумагой.

Готовое тесто тонко раскатать, положить в форму. Края слегка загнуть. Тесто наколоть во многих местах вилкой и покрыть слоем кетчупа.

Затем распределить равномерно нарезанные грибы, ветчину, кусочки ананаса и зеленого перца. Все слегка посолить, поперчить и посыпать сыром. Сверху побрызгать маслом. Пиццу выпекать 25 минут.

ПИЦЦА С МАКРЕЛЬЮ (СКУМБРИЕЙ) И ГРИБАМИ

➢ *Для теста: на 1 стакан молока 1/2 маленькой пачки дрожжей (50 г), 4 ст. ложки подсолнечного масла, 15 ст. ложек муки.*
➢ *Для начинки: 200 г скумбрии консервированной, грибы, овощной салат и/или помидоры, лук репчатый, нарезанный кольцами, майонез, томатный соус, сыр «Гауда» или «Эммепталер».*

Вначале следует приготовить тесто, чтобы оно было не слишком густым и немного липло к рукам. Тесто поставить на час в теплое место. Потом тесто выложить на сковороду и поставить примерно на 10—15 минут в духовку, чтобы оно чуть-чуть подрумянилось (но совсем немного).

На пиццу выложить начинку: рыбные консервы с яйцом и луком, грибы, овощной салат и/или помидоры,

лук репчатый, нарезанный кольцами, майонез, томатный соус и т. д. Можно также изменить начинку — положить отварное мясо или вареную колбасу (лучше острую, например, «чесночную»). Сверху начинку посыпать тертым сыром (лучше тоже острым) и немного полить майонезом — 1—2 ст. ложки.

Поставить пиццу в духовку еще минут на 15—20.

ПИЦЦА С ЛУГАНСКИМИ КОЛБАСКАМИ

➢ *500 г дрожжевого теста.*
➢ *Для начинки: 2 ст. ложки оливкового масла, 1 упаковка томатного соуса, 60 г мелко нарезанных грибов, 3 копченые итальянские колбаски или 1 колбаска «Луганезе», 2 ст. ложки натертого сыра пекорино, соль, перец, свежая петрушка.*

Лугано — озеро на границе Италии и Швейцарии, жители окрестностей которого прославились созданием острых копченых так называемых «луганских» колбасок.

Разогреть духовку до 220 °С. Смазать тесто 1 ст. ложкой масла. Намазать тесто томатным соусом и посыпать грибами. Острым ножом снять шкурку с трех острых итальянских колбасок или одной колбаски «Луганезе». Порубить колбаски и распределить кусочки поверх слоя грибов. Посыпать свеженатертым сыром пекорино. Посолить и поперчить по вкусу. Сверху полить оставшимся оливковым маслом. Поставить в духовку на 20 минут, пока тесто не затвердеет и не подрумянится. Посыпать для украшения тертым сыром и петрушкой и подавать на стол.

ПИЦЦА НА СКОРУЮ РУКУ

➢ *1 стакан кефира или сметаны, 1 пачка маргарина, 1 яичный желток, $2^1/_2$—3 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, сода (на кончике чайной ложки), гашеная уксусом, соль по вкусу.*

Аккуратно, так чтобы не образовывалась пенка, растопить маргарин, вылить в него подсоленный кефир, рассыпать по поверхности сахар, вбить яичный желток, разбрызгать соду, гашеную уксусом, и всыпать муку.

Замешивать тесто надо тщательно, чтобы оно не просто отставало от рук, а чтобы в нем не прощупывалось никаких комочков. После замеса тесто следует поставить в холодильник и наносить на противень в состоянии замерзшего пластилина.

В качестве начинки можно использовать порезанное кубиками мясо, отварную курицу, колбасу, ветчину, грибы.

На размазанное тонким слоем по противню тесто следует насыпать порезанные кружочками помидоры (если они есть), репчатый лук полуколечками (если есть помидоры, лук наносят поверх начинки), начинку, которую поливают кетчупом, посыпают тертым сыром и добавляют 3–4 кусочка сливочного масла — для сочности.

Не забудьте завернуть края лепешки.

Готовить все это в духовке до золотистой корочки (примерно полчаса) или в СВЧ 5–7 минут.

АРГЕНТИНСКАЯ ЛУКОВАЯ ПИЦЦА

> ➢ *Для теста: 300 г муки, 200 г воды или молока, 15 г дрожжей, соль.*
> ➢ *Для начинки: 3 большие луковицы, 200 г колбасы (сосисок), 2 ст. ложки кетчупа, 200 г тертого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, зелень разная, соль, перец по вкусу.*

Влить распущенные в воде или молоке дрожжи в муку. Вымесить гладкое тесто. Тесто должно быть мягким.

Пока тесто стоит (минут 20) приготовить начинку. Лук нарезать кубиками (не кольцами) не мелко (8×8 мм), выложить на сковороду в раскаленное растительное масло и поджарить до прозрачности (постоянно помешивая и не допуская почернения). Затем туда же добавить порезанную колбасу (сосиски), слегка обжарить. В конце об-

жаривания положить 2 ложки кетчупа или другого томатного соуса.

Растянуть лепешку до стандартного размера. На лепешку посыпать порезанную зелень (зеленый лук, петрушка, укроп и т. п.). Затем посыпать натертым сыром. Следующим слоем идет начинка — толстым слоем, затем сыр и зелень.

Выпекать в духовке 10—15 минут при температуре 200 °С. Тесто по краям не должно быть сильно подрумяненным.

ПИЦЦА С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

➢ *Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1/2 ч. ложки соли.*

➢ *Для начинки: 500 г постной отварной говядины, 4 маринованных огурца, 1 стручок сладкого перца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 ст. ложки винного уксуса, 4 ст. ложки майонеза.*

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на смазанный маслом противень. Нарезать говядину соломкой и уложить на тесто. Огурцы порезать соломкой, перец — полукольцами, помидоры — дольками. Мелко порубить лук. Смешать овощи и приправить уксусом. Выложить овощную смесь на мясо. Смазать майонезом. Украсить сверху дольками яйца. Запекать в горячей духовке 20 минут.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИЦЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

➢ *Для теста: 300 г картофеля, 300 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 сырое яйцо, 20 г дрожжей, 1/2 стакана теплого молока, соль, черный молотый перец.*

➢ *Для начинки: 50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 3 плавленых сырка, 50 г сыра, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 сырых яйца, 1 стакан молока, соль, черный молотый перец.*

Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на столе или доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распущенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем, влить дрожжи, разбавленные теплым молоком. Замесить нежное тесто, покрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа.

Затем раскатать на столе или доске, положить на сковороду диаметром 24–26 см, высотой 5 см, смазанную сливочным маслом, таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды.

В миску положить мелко нарезанные колбасу, ветчину, сырки, сыр, тертый сыр, залить яйцами и молоком, посолить, поперчить и хорошо взбить. Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям. Поставить в горячую духовку на 40–50 минут. Подавать в горячем виде.

ПИЦЦА АН ФУНГИ С ГРИБАМИ

➢ *Для теста: 250 г творога, 10 ст. ложек растительного масла, 8 ст. ложек молока, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка соды.*
➢ *Для начинки: 300 г свежих грибов, 2 большие головки чеснока, по 2 ст. ложки оливкового масла и мясного бульона, соль, перец по вкусу, 1–2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.*

Творог, яйца, растительное масло, молоко и соль перемешать до образования однородной массы. Затем добавить соду и муку. Хорошо вымесить тесто. На 30 минут поставить его в холодильник, а затем раскатать, положить начинку и выпекать.

Грибы (лисички, белые и шампиньоны) почистить и мелко нарезать. В сковороде в небольшом количестве масла

(желательно оливковом) поджарить нарезанные большими ломтиками 2 большие головки чеснока. Когда они станут коричневыми, вынуть из сковороды, положить в нее грибы, добавив немного мясного бульона. Посолить, поперчить, дать выпариться воде.

В это время подготовленную пиццу, смазанную помидорами, поставить в духовку. Примерно через 10 минут вынуть, разложить на ней грибы, посыпать петрушкой, запечь еще минут десять.

ПИЦЦА С БАРАНИНОЙ И ПОМИДОРАМИ

➢ *Для теста: 200 г муки, 20 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 яйцо.*
➢ *Для начинки: 250 г риса, 1 луковица, 250 г постной баранины, 200 г сыра, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, 5 помидоров, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Замесить слоеное тесто, поместить на полчаса на холод. Затем раскатать и выложить на противень. Предварительно отварить рис. Баранину порезать соломкой, а лук — кольцами. Мелко порубить чеснок и яйцо. Смешать все компоненты, посолить и поперчить по вкусу, выложить на тесто. Помидоры очистить от кожуры и размять. Покрыть начинку полученной томатной пастой. Натереть сыр на терке и густо посыпать пиццу. Запекать в горячей духовке 30 минут.

ПИЦЦА «ФРУКТОВОЕ АССОРТИ»

➢ *Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара.*
➢ *Для начинки: 3 спелые груши, 1 стакан малины, 300 г винограда, 4 ст. ложки меда, 150 г сметаны, 50 г рубленых орехов (грецкие или фисташки).*

Приготовить слоеное тесто, тонко его раскатать и выложить в смазанную жиром форму с невысокими краями. Из груш удалить сердцевины и мелко порезать. Виноградины разрезать пополам, вынуть косточки. Смешать груши, малину и виноград, выложить в форму с тестом. Затем залить медом и сметаной. Сверху посыпать пиццу рублеными орехами. Запекать в горячей духовке 15–20 минут.

ПИЦЦА «ЗОЛОТОЙ ДРАКОН» С КРЕВЕТКАМИ И РИСОМ

➢ *Для теста: 350 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец.*

➢ *Для начинки: 100 г острого копченого сыра (типа «адыгейского», «сулугуни»), 50 г креветок, 1/2 стакана отварного риса, 300 г помидоров, желательно маслины, зелень.*

Тесто замесить и поставить на 1 час в теплое место. Раскатать лепешку диаметром 35 см, положить в форму или сковороду, поверхность лепешки смазать слегка маслом.

Затем слегка посыпать тертым сыром и уложить целиком тушки очищенных и сваренных креветок, добавить и рассыпать по поверхности немного отварного риса, ломтики помидоров, ломтики порезанных маслин, зелень, все посолить, поперчить и снова присыпать густым слоем натертого сыра. Выпекать 15–20 минут, пока сыр не расплавится.

ПИЦЦА КЛАФУТИ С КИВИ

➢ *Для теста: 200 г муки, 50 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 желток.*

➢ *Для начинки: 10 киви, 1 стакан сливок, 150 г сахарной пудры, 2 яйца, 50 г коньяка.*

Масло предварительно охладить, мелко порубить, добавить остальные продукты и замесить тесто. Поместить в холод на полчаса. Затем раскатать и выложить в форму для выпечки. Проколоть в нескольких местах вилкой, покрыть фольгой, сверху в качестве груза насыпать крупу. Поместить форму с тестом в духовку на 20—25 минут. Извлечь форму из духовки, удалить груз и фольгу. Дать тесту остыть.

За это время очистить киви от кожуры и нарезать кружочками толщиной 1 см. Выложить киви на тесто так, чтобы было равномерно покрыта вся поверхность. В стеклянной посуде взбить яйца, постепенно вливая сливки. Добавить половину сахарной пудры и коньяк. Полученную массу через ситечко вылить на киви.

Поместить пиццу в горячую духовку еще на 20 минут. Дать немного остыть и посыпать сверху сахарной пудрой. К столу подавать теплой.

ПИЦЦА С ИНДЕЙКОЙ

➢ *Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.*
➢ *Для начинки: 600 г протертых помидоров, 1 ст. ложка майорана, 1 стручок сладкого перца, по 1 банке консервированной красной фасоли и кукурузы, 150 г овечьего сыра, 600 г грудки индейки, 1 ст. ложка растительного масла, 50 г тертого сыра «Честер».*

Замесить дрожжевое тесто на опаре, раскатать в слой толщиной 5 мм и выложить на противень. Смешать протертые помидоры со специями, добавить немного масла и подогреть на сковороде. Порезать сладкий перец и перемешать с фасолью и кукурузой. Добавить порезанный кубиками овечий сыр. Мясо индейки мелко нарезать и обжарить в масле, посолить. Выложить на тесто томаты, затем мясо и овощи. Посыпать тертым сыром и поместить в духовку на 20 минут.

ПИЦЦА С САЛЯМИ

➢ Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.
➢ Для начинки: 100 г швейцарского сыра, 8 маслин, 200 г шампиньонов, 2 помидора, 200 г салями с чесноком, 200 г тертого сыра «Эдамер», 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки растительного масла, орегано и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и уложить на смазанный маслом противень. Сбрызнуть тесто маслом, нарезать ломтиками сыр. Маслины без косточек разрезать пополам. Очистить и нарезать грибы, обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Нарезать кружочками помидоры и салями. Покрыть тесто сыром, в середину положить маслины, вокруг расположить остальные компоненты начинки. Посыпать солью и орегано, потом натертым сыром и поставить в разогретую духовку на 15 минут.

ПИЦЦА «ТОСКАНА»

➢ Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, соль.
➢ Для начинки: 400 г обжаренного филе индейки, 2 грейпфрута, 3 моркови, 200 г кабачка, 1 стакан сметаны, перец и соль по вкусу.

Замесить слоеное тесто, раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Мясо индейки мелко нарезать и выложить равномерным слоем на тесто. Приправить специями. Грейпфруты очистить, удалить кожицу и слегка отжать сок. Слоем мякоти покрыть мясо индейки. Сверху посыпать тертой морковью, затем кабачком. Залить блюдо сметаной, поместить в духовку и запекать 20–25 минут до готовности.

ХАЧАПУРИ ИЗ ЛАВАША

➢ *5 листов тонкого лаваша, 300–400 г сыра, 2 пучка зелени, 4 ст. ложки топленого масла.*

Взять армянский тонкий лаваш. На него насыпать любой подходящий для жарки сыр в тертом виде (очень вкусно это блюдо с сыром сулугуни). Если сыр сухой, желательно добавить несколько стружек топленого масла. Чем меньше вы любите хрустящее, тем больше масла. Посыпать зеленью. Лаваш свернуть конвертиком либо скатать в трубочку и поставить в духовку, нагретую до температуры около 150 °С минут на десять.

ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЕ

➢ *Для теста: 1 стакан простокваши, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.*
➢ *Для начинки: 500 г сыра (имеретинский, чанах, брынза), 1 яйцо, 25–30 г сливочного масла, 100–200 г масла.*

Замесить тесто, разделить его на 4 равные части. Каждый пласт смазать вначале теплым сливочным маслом, сложить вчетверо, вновь раскатать, смазать маслом, наложить еще один более тонкий пласт. Намазать на каждый пласт начинку. Положить сверху такой же пласт меньшего диаметра и защипать края хачапури.

Приготовление начинки. Сыр освободить от соли (кроме молодого имеретинского), для чего нарезать плоскими ломтями толщиной 1 см, положить в эмалированную посуду, залить холодной водой, закрыть крышкой и вы-

мочить 2–5 часов в зависимости от степени солености сыра. Затем сыр откинуть на дуршлаг, слегка отжать рукой через марлю и растолочь, подмешивая взбитые яйца и сливочное масло. Из полученной смеси сформировать шары величиной с крупное яблоко и оставить на 2–3 часа «зреть». Разогреть чугунную сковородку, смазать маслом (около 1/2 ст. ложки на каждый хачапури), положить на нее хачапури швом вниз и выпекать 8–10 минут на умеренном огне, пока одна сторона не испечется (зарумянится). Затем перевернуть на другую сторону, смазать сверху смесью масла и яиц и продолжать выпекать. После выпечки смазать хачапури маслом и подавать горячими.

ХАЧАПУРИ С ТВОРОГОМ

➢ *Для теста: 200–250 г творога, 150 г сливочного масла, 1/4 ст. ложки сахара, 2 яйца, 1 1/2 стакана муки, 1/5 ч. ложки соды.*
➢ *Для начинки: 200–300 г сыра, чеснок по вкусу (от 1 зубчика до головки).*

Пачку творога смешать с растопленным сливочным маслом, добавить соду, гашенную уксусом, сахарный песок, яйцо. Всыпать муку и замесить тесто.

Для начинки: натереть сыр, смешать с яйцом и ложкой сметаны, добавить мелко нарезанный чеснок. Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде круглых лепешек. На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать 45 минут на медленном огне.

ХАЧАПУРИ НА ОПАРЕ

➢ *Для теста: 5 стаканов пшеничной муки, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли.*
➢ *Для начинки: 500 г имеретинского сыра, 2 яйца.*

Приготовить дрожжевое опарное тесто. Для замешивания опары взять муку (40% нормы), воду (60% нормы) и дрожжи (температура воды — 30 °С). Все перемешать до однородной консистенции и, накрыв салфеткой, поставить в теплое место на 2—3 часа. В готовую опару добавить оставшиеся по рецептуре продукты, вымесить и оставить для брожения на 1—2 часа. В процессе брожения тесто 2 раза обмять.

Для начинки: сыр пропустить через мясорубку и смешать с яйцом.

Готовое тесто раскатать кружочками толщиной 7—8 мм, на середину положить начинку. Тесто защипать с четырех сторон таким образом, чтобы получился конверт, а в середине был виден сыр. Подготовленные хачапури оставить на 10 минут для расстойки, смазать яйцом и выпекать при 260—280 °С в течение 8—10 минут.

ХАЧАПУРИ С СЫРОМ

➢ *Для теста: 200 г муки пшеничной, 1/2 стакана молока или воды, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 10 г дрожжей, 20 г топленого масла.*

➢ *Для начинки: 100 г сыра имеретинского (можно другого по вкусу), 1 яйцо.*

Приготовить кислое (опарное) тесто. Раскатать круглую лепешку, на середину положить начинку из рубленого сыра, смешанного с яйцом, защипать тесто, придав изделию квадратную форму. Смазать изделие яйцом и поставить выпекать. Готовые хачапури смазать маслом.

ХАЧАПУРИ С ТОФУ

➢ *Для теста: 400 г муки пшеничной, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки сахара, 20 г дрожжей, 50 г топленого масла.*

➢ *Для начинки: 500 г сыра тофу, 1 головка чеснока, 1/2 стакана воды, 1/2 ч. ложки уксуса.*

Муку развести с кефиром, добавить яйцо и замесить кислое (опарное) тесто.

Для начинки сыр тофу (соевый сыр) замочить на ночь в остром маринаде с чесноком. Затем воду слить, тофу пропустить через мясорубку и растереть с яйцом.

Подавать хачапури с тофу в горячем виде.

ХАЧАПУРИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ

➢ Для теста: 1/2 л кефира, 1 яйцо, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ч. ложка соды (погасить уксусом), 4 стакана муки (сыра на это пойдет 1 кг).

➢ Для начинки: 1 кг сыра (любого), 3 яйца.

Замесить тесто: смешать муку, яйцо, кефир, соду и подсолнечное масло. Добавить мягкое сливочное масло.

Для начинки: потереть на крупной терке сыр и смешать его с яйцом. Тесто разделить на 4 части (т. е. должно получиться 4 хачапури). В центр теста положить начинку, краями теста «обнять» сыр, т. е. сформировать открытую ватрушку. Время приготовления — 15—25 минут, при температуре 250 °С.

ХАЧАПУРИ ПО-ОСЕТИНСКИ

➢ Для теста: 1/2 л кефира, $3^1/_2$—4 стакана муки, 250 г маргарина, 1 ч. ложка соды (погасить уксусом), соль на кончике ножа.

➢ Для начинки: 1/2 головы осетинского сыра или сулугуни, 1 яйцо.

Кефир, соду, соль тщательно размешать в миске. Добавить муки в количестве, необходимом, чтобы тесто получилось не слишком крутое, но и не слишком мягкое. Домешать тесто на столе и накрыть теплой миской на 30 минут. Потом раскатать его во весь стол в большую лепешку и размазать на ней размягченный маргарин. Тесто свернуть рулетом и вынести на холод на 1 час.

Для начинки 1/2 головы осетинского сыра или сулугуни натереть на терке. Вымешать с 1 сырым яйцом.

Затем отрезать от теста небольшой кусочек (с кулак) и раскатать его так, чтобы тесто и маргарин чередовались по горизонтали (получается слоеное тесто). На середину лепешки выложить сыр с яйцом, кусочек масла (по желанию). Вылепить конверт, выложить на сковородку. Печь до образования румяной корочки.

ХАЧАПУРИ ПО-ДОМАШНЕМУ

➢ Для теста: 250 г маргарина, 1 стакан воды, 3 стакана муки, соль по вкусу
➢ Для начинки: 400 г любого сыра.

Маргарин размягчить, добавить стакан воды, а потом муки — сколько тесто возьмёт (около 3 стаканов).

Для начинки: взять любой сыр, нарезать его ломтиками по 5 мм. Раскатать тесто не очень тонкими небольшими лепешками, на середину положить ломтик сыра и прикрыть сверху свободным краем лепешки. Получается оригинальный хачапури-чебурек. Аккуратно скрепить тесто, затем обжарить изделие на масле на среднем огне с обеих сторон. Подавать хачапури горячими, можно с кетчупом.

ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ШАМПИНЬОНАМИ

➢ 300 г слоеного теста, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 375 г свежих шампиньонов, 125 г сыра, соль, перец черный молотый, зелень петрушки.

Слоеное тесто раскатать слоем 5—7 мм по размеру противня. Противень смочить холодной водой. Тесто перенести с помощью скалки на противень, расправить. Лук обжарить в масле до золотистого цвета. Шампиньоны очи-

стить, промыть, обсушить, нарезать половинками. Сыр нарезать кусочками и вместе с шампиньонами положить на слой раскатанного теста, посыпать жареным луком, рубленой зеленью петрушки, посолить, поперчить. Хачапури выпекать при температуре 225—230 °С.

Готовое блюдо нарезать на порции, украсить букетиком зелени петрушки и подавать в качестве закуски.

ХАЧАПУРИ ИЗ МАКАРОН

➢ *500 г макарон, 400 г сыра, зелень, 100 г топленого масла, соль по вкусу.*

Отварить макароны (лучше мелкую вермишель) в подсоленной воде, натереть сыр на терке.

Выложить все это слоями в смазанную топленым маслом форму (слоев может быть сколько угодно, но нижний слой должен быть обязательно из макарон). Запечь в духовке. Посыпать зеленью и подать на стол.

ПИРОГ С СЫРОМ (ХАЧАПУРИ)

➢ *Для теста: 3 стакана муки, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1 стакан воды, 1 яйцо, 50 г сливочного масла.*

➢ *Для начинки: 500 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо.*

Приготовить крутое пресное тесто. Для этого в муку добавить питьевую соду. Выложить на доске в виде холмика, в котором сделать углубление, влить в него подсоленную воду, смешанные сырые яйца и начать смешивать, постепенно забирая муку от краев к середине. В полученную массу постепенно добавлять муку, пока она вся не будет поглощена тестом. Месить, добиваясь однородности.

Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать на тонкие круглые лепешки. Подготовить начинку: сыр размять

деревянной ложкой, добавить яичные желтки и сливочное масло и тщательно перемешать.

Положить лепешку на блюдо. Смазать сливочным маслом и уложить ровным слоем, затем накрыть второй лепешкой, смазанной маслом изнутри и защипать края. Сверху смазать яйцом. Запекать в микроволновой печи при полной мощности 4–5 минут. Проткнуть вилкой в нескольких местах и довести до готовности в течение 4–5 минут.

ХАЧАПУРИ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

➢ *Для теста: 250 г маргарина, 2 яйца, 200 г творога, 1 стакан муки, 1/4 ч. ложки соды, соль по вкусу.*
➢ *Для начинки: 200 г плавленого сыра, 1 головка чеснока, 2–3 ст. ложки сметаны.*

Тесто замесить и разделить его на 2 части. Раскатать лепешки средней толщины. На одну лепешку положить начинку: сыр и чеснок, перетертые на терке и размешанные со сметаной. Сверху накрыть вторым слоем теста и поставить в духовку. Готовое изделие можно полить сметаной.

ХАЧАПУРИ КЛАССИЧЕСКИЕ

➢ *Для теста: 1/2 л мацони (кислого молока), 2 яйца, 2 стакана муки, 1/2 ч. ложки соли.*
➢ *Для начинки: 500 г сыра, 1–2 яйца, 1/2 стакана сливочного масла.*

Из мацони (или простокваши, кефира), яиц, соли и пшеничной муки замесить некрутое тесто (иногда в тесто добавляют соду в качестве разрыхлителя), разделить его на четыре части. Каждую из них раскатать в тонкие пласты-блины несколько толще, чем для лапши (по размеру сковороды, в которой будет выпекаться хачапури).

Приготовить начинку: сыр измельчить (потолочь или пропустить через мясорубку), добавить сливочное масло и яйцо. Намазать на каждый пласт начинку слоем около 1/2 см, сверху положить такой же пласт меньшего диаметра и плотно защипать края.

Чугунную сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури швом вниз, закрыть крышкой и выпекать 8–10 минут. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть и продолжать, выпекать, но уже без крышки. Хачапури может быть и открытым, наподобие ватрушки, тогда его выпекают в духовке.

Готовые хачапури смазать маслом и подавать горячими.

ХАЧАПУРИ ПОСТНЫЕ

➢ *Для теста: 1 стакан кипяченой воды, 3 стакана муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.*
➢ *Для начинки: 200 г любого сыра.*

В подсоленную воду добавить муку и замесить тесто. Раскатать не очень тонкие лепешки, одну посыпать тертым сыром, накрыть другой лепешкой. Выпекать на раскаленной сковороде на растительном масле.

ХАЧАПУРИ–ПИКАНТНЫЕ ЛЕПЕШКИ

➢ *Для теста: 2 стакана муки, 1 ч. ложка разрыхлителя (гашеной пищевой соды), 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка порошка горчицы, 1/4 стакана маргарина.*
➢ *Для начинки: 4 тонких ломтика отбитого бараньего мяса, 1 луковица, 1/2 стакана тертого неострого сыра, 10 ст. ложек молока, специи по вкусу.*

Иногда вместе с сыром в горных районах Грузии лепешку (хачапури) заправляют также кусочками баранье-го мяса, обжаренного с луком и специями.

Для приготовления такого вида хачапури надо просеять муку, разрыхлитель, соль и горчичный порошок в миску. Растереть маргарин, добавить в него 3/4 тертого сыра и все мелко порубленное мясо, предварительно обжаренное с луком и специями. Налить молоко и размешать массу до консистенции мягкого теста. Хорошо размять тесто на поверхности, слегка посыпанной мукой. Сформировать из теста круг диаметром 15 см. Положить его на смазанный маслом противень и наметить ножом 8 клиньев. Сверху смазать изделие молоком и посыпать оставшимся сыром. Запекать 12—15 минут, пока тесто не поднимется и не покроется золотистой корочкой. Охладить хачапури на решетке.

ХАЧАПУРИ ПО-ГРЕЧЕСКИ

➢ *Для теста: 4 стакана муки, 350—400 г сливочного масла, 1 стакан простокваши, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли.*

➢ *Для начинки: 150 г брынзы, 150 г домашнего сыра, 1/2 взбитого яйца, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени мяты, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука-резанца, перец, 4 листа раскатанного теста, 3 ст. ложки масла.*

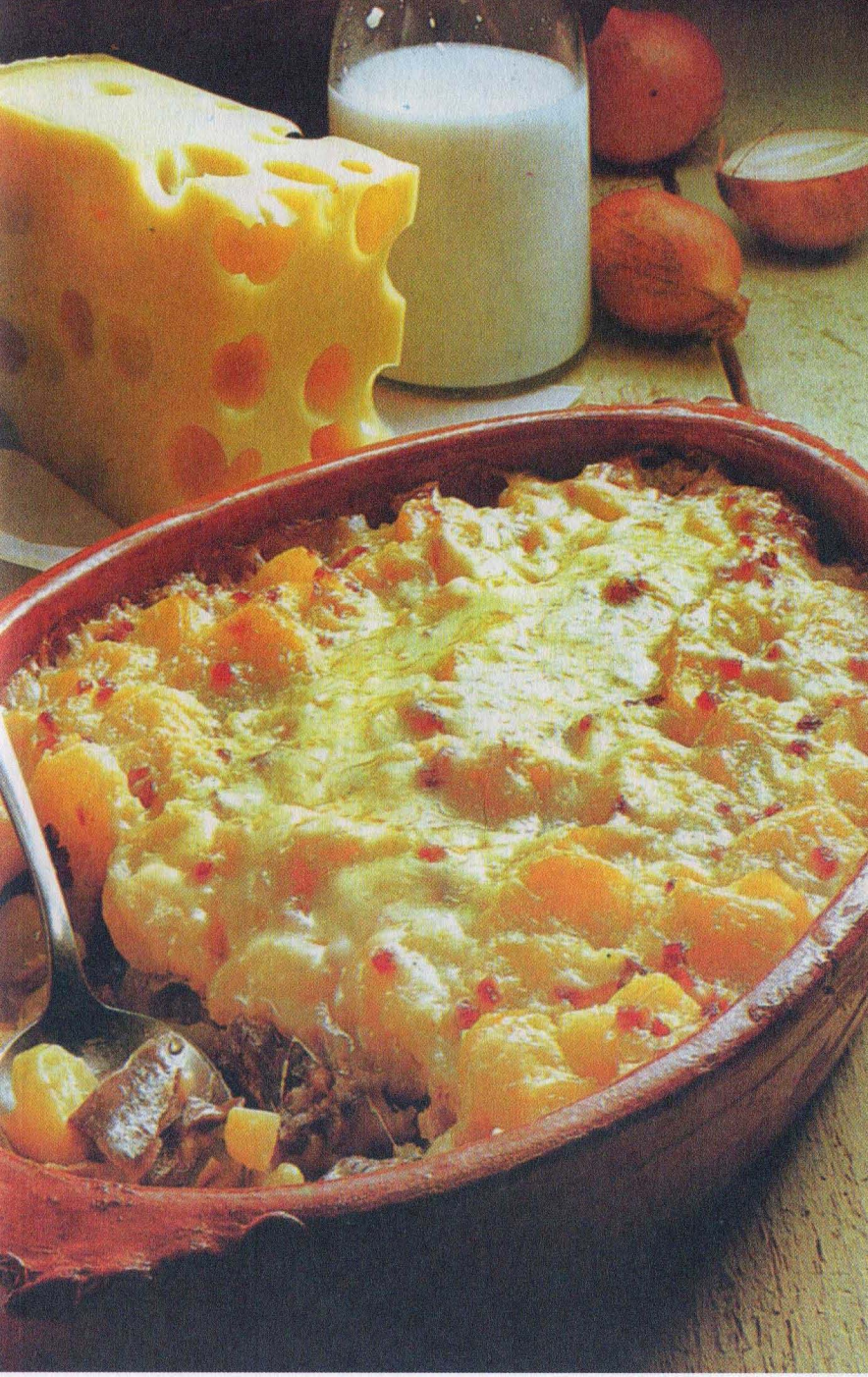
Приготовить слоеное тесто, положить его охлаждаться в холодильник.

Для начинки: растереть брынзу в глубокой тарелке, добавить домашний сыр, яйцо, петрушку, мяту, лук-резанец и перец. Перемешать массу вилкой. Разогреть духовку до 190 °С. Смазать маслом противень.

Листы слоеного теста сложить стопкой. Не забывать накрывать влажным полотенцем не используемые в данное время листы.

Взять один лист теста и смазать его маслом. Разрезать вдоль на четыре полоски. Положить на край полоски 1 ч. ложку начинки. Завернуть всю полоску до конца так, что-

Запеканка с бараниной



Картофельная запеканка с сельдью

бы получился треугольник. Повторить процедуру с остальными листами теста. Смазать треугольники маслом. Выпекать 10—12 минут до образования хрустящей корочки.

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

➢ Для теста: 1/2 л мацони (или любого кислого молока), 2 яйца, 2 стакана муки, 1/2 ч. ложки соли.

➢ Для начинки: 500 г молодого имеретинского сыра или сулугуни, 2 ст. ложки мяты, 1 ст. ложка зелени эстрагона, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Замесить тесто, по желанию добавить разрыхлитель (гашеную соду).

Подготовить начинку: раскрошить сыр и истолочь вместе с пряностями.

Раскатать круглую лепешку, на середину положить начинку, защипать тесто. Придать изделию прямоугольную форму, смазать яйцом и выпекать. Готовые хачапури смазать маслом.

ХАЧАПУРИ ПО-МИНГРЕЛЬСКИ

➢ Для теста: 200 г пшеничной муки, 1/2 стакана молока или воды, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 10 г дрожжей, 20 г топленого масла.

➢ Для начинки: 150 г жирного сыра, 1 яйцо.

Приготовить опарное тесто.

Для начинки натереть 2/3 сыра и тщательно вымешать его с яйцом.

Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде круглых лепешек. На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом и посыпать оставшимся сыром. Выпекать 10—15 минут. Подавать горячим.

ХАЧАПУРИ С ЗЕЛЕНЬЮ

➢ Для теста: 5 стаканов пшеничной муки, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли.
➢ Для начинки: 200 г плавленого сыра, 90 г брынзы, 1 натертый зубчик чеснока, 4 ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 4 ч. ложки мелко нарезанной зелени мяты, 6 ч. ложек семян кунжута.

Приготовить тесто (см. «Хачапури на опаре» на стр. 409).

Для начинки в глубокой тарелке смешать в однородную массу плавленый сыр и брынзу. Добавить чеснок и по 1 ч. ложке мелко нарезанной зелени петрушки и мяты. На сухой сковороде поджарить, помешивая, семена кунжута до золотисто-коричневого цвета. Остудить. Вымесить начинку. Приготовить хачапури.

Подавать это блюдо можно как в горячем, так и в холодном виде, предварительно посыпав оставшейся зеленью мяты и петрушки.

ХАЧАПУРИ ЖАРЕННЫЕ

➢ Для теста: 1/2 л кефира, 2 яйца, 4 стакана муки, 150 г сливочного маргарина, 1/2 ч. ложки соды.
➢ Для начинки: 500–600 г сыра (брынзы, сулугуни, осетинского сыра) по желанию.

Натереть на тёрке маргарин, добавить два взбитых яйца, соду, погашенную уксусом, и муку, замесить не очень густое тесто. Готовое тесто положить в холодильник на 1 час.

Затем тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать кружочки, в середину которых положить натёртый на терке сыр, защипать края и жарить в растительном масле.

ХАЧАПУРИ С ОСЕТИНСКИМ СЫРОМ

➢ Для теста: 2 стакана муки, 200 г маргарина, 1/2 стакана холодной воды, 1 ч. ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли.
➢ Для начинки: 1/2 головки осетинского сыра, 2 яйца, 1/2 стакана сливочного масла.

Сыр размочить до каши, добавить яйца, масло, перемешать.

Заранее приготовленное и охлажденное слоеное тесто разрезать на овальные куски. Сложить, раскатать многократно до толщины 1/5 см лепешки, разрезать на квадраты 10×10 см. Положить начинку, сложить уголком, прижать пальцами. Выпекать в духовке.

ХАЧАПУРИ ПО-ТБИЛИССКИ

➢ Для теста: 1/2 л мацони или кефира, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли, 4—5 стаканов муки.
➢ Для начинки: 500 г сыра, 1—2 яйца, 1/2 стакана сливочного масла.

Из мацони (или простокваши, кефира), яиц, соли и пшеничной муки замесить некрутое тесто (иногда в тесто добавляют соду в качестве разрыхлителя), разделить на четыре части. Каждую из них раскатать в тонкие пласты — блины несколько толще, чем для лапши (по размеру сковороды, в которой будет выпекаться хачапури). Намазать на каждый пласт заранее подготовленную начинку слоем около 1/2 см, сверху положить такой же пласт меньшего диаметра и плотно защипать края.

Для начинки: потолочь (измельчить) сыр, добавить сливочное масло и яйцо.

Чугунную сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури швом вниз, закрыть крышкой и выпекать 8—10 минут. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть и продолжать выпекать, но уже без крышки. Готовые хачапури смазать маслом и подавать горячими.

ФАНТАЗИЯ НА ТЕМУ «ХАЧАПУРИ»

Из остатков творога, сыра, брынзы легко приготовить небольшую фантазию на тему «хачапури».

В миске размять творог, потереть на крупной терке брынзу и сыр, влить кефир, добавить сырое яйцо, немного питьевой соды и муку, чтобы получилось тесто как на густые оладьи.

Жарить на любом жире с обеих сторон на раскаленной сковороде. В итоге у вас получатся аппетитные, чуть солоноватые и очень сытные лепешки.

ХАЧАПУРИ НА ТОПЛЕНОМ МАСЛЕ

➢ *Для теста: 2 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, погашенной уксусом, 2 ст. ложки топленого масла.*

➢ *Для начинки: 500 г сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка топленого сливочного масла.*

Взбить яйцо с маслом. Добавить молоко и соду, а затем муку и замесить пресное крутое тесто. Раскатать из него 2 лепешки. На одну сторону лепешки положить начинку из сыра, другой стороной лепешки ее накрыть, защипать края и запечь хачапури в духовке.

ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЕ С БРЫНЗОЙ

➢ *360 г слоеного теста, 120 г брынзы, 2 яйца, 20 г сливочного масла.*

Тесто раскатать полосой 30 см длины, 15 см ширины, 1/2 см толщины, посыпать натертой брынзой, смешанной с 1 1/2 яйца, сложить в несколько слоев, смазать оставшейся частью яйца.

Печь хачапури на смазанном маслом металлическом листе в духовке при высокой температуре.

ХАЧАПУРИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

➢ *3 стакана кукурузной муки, 1 1/2 стакана воды, 150 г имеретинского сыра.*

Разогреть чугунную сковороду. Муку просеять в миску, сделать ямку, налить воды, замесить мокрое тесто. Смочить руки в холодной воде, скатать 2 шара. Первый шар поместить в сковороду, разровнять тесто по форме. Сыр нарезать мелкими кусочками. Вторым шаром из теста накрыть сыр. Разровнять верхний слой, накрыть крышкой и поставить запекать в духовку. За несколько минут до готовности открыть крышку, дать хачапури подрумяниться. Подавать это блюдо теплым.

МИНИ-ХАЧАПУРИ

➢ *100 г слоеного теста, 300 г брынзы, 4 яйца.*

Тесто тонко раскатать, нарезать на ленты 10—12 см ширины, а затем на квадратики. Положить на каждый квадратик начинку из брынзы с яйцами, завернуть в маленькие прямоугольнички, смазать яйцом и печь в духовке при умеренной температуре.

ХАЧАПУРИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

➢ *75 г муки, 50 г сливочного масла, 1/2 л молока, 250 г сыра, 1 яйцо, 2 желтка, 10 г сухарей.*

Муку поджарить в масле до бледно-желтого цвета, смешать с молоком и варить в течение 5 минут. Добавить тертый сыр, перемешать, влить яйцо, взбитые желтки, вновь поставить на огонь и, сильно взбивая, довести все до кипения. Полученную массу снять с огня, немного охладить, выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Затем разрезать на порции и запечь.

ХАЧАПУРИ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ

➢ *Для теста: 1 кг пшеничной муки, 1/2 л молока или 2 стакана мацони, 4 яйца.*
➢ *Для теста: 500 г молодого малосольного имеретинского сыра, щепотка соли, 1 ст. ложка топленого масла.*

Сыр пропустить через мясорубку, вбить 2 яйца, перемешать. Просеять муку, сделать ямку. Молоко желательно подогреть, посолить, добавить 2 яйца, все перемешать. Вылить в ямку из муки. Замесить тесто, разделить на 4 части. Тонко раскатать каждую лепешку, в середину положить сыр и наглухо защипать края. Нагреть чугунную сковороду, положить хачапури швом на дно, сковороду накрыть крышкой, печь в духовке. Затем хачапури перевернуть на другую сторону и печь без крышки. Когда хачапури будет готов, смазать маслом и подавать на стол горячим.

ХАЧАПУРИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

➢ *Для теста: 1 кг пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 яйца, соль.*
➢ *Для начинки: 500 г молодого малосольного сыра, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, щепотка соли.*

Сыр размять руками, добавить яйцо, все перемешать. Просеять муку, сделать ямку, влить молоко, вбить яйцо, положить соль сахар, масло. Замесить тесто. Разделить его на 2 части, каждую тонко раскатать, в середину положить сыр, плотно защипать края, положить на разогретую, смазанную маслом сковороду швом на дно, накрыть крышкой и испечь. Перевернуть хачапури на другую сторону и печь уже без крышки.

Подавать горячими, каждый хачапури обмазать сверху небольшим кусочком сливочного масла.

МАЦОНИ

Мацони — это кисломолочный напиток, распространенный в Закавказье.

Для приготовления мацони молоко нужно вскипятить, остудить до температуры 45 °С, разлить в стеклянные банки по 1/5 или 1/2 л, добавить 1 полную ч. или 1 ст. ложку закваски или кислой сметаны, хорошенько перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 6—8 часов.

ХАЧАПУРИ «ОСВЕЖАЮЩИЕ»

➢ Для теста: 200 г пшеничной муки, 100 г минеральной воды, 1/2 ч. ложки дрожжей, немного соли.
➢ Для начинки: 200 г адыгейского или имеретинского сыра.

Сыр натереть на крупной терке. Из муки, минеральной воды, дрожжей и соли замесить тесто (месить не менее 10 минут). Готовое тесто собрать в шар, придавить и раскатать в пласт-блин. Сверху положить сыр, края пласта собрать вместе и защипать.

Хачапури немного придавить и растянуть, придав ему форму лепешки. В середине пальцем проделать отверстие. Выпекать 10 минут при температуре 300 °С.

ХАЧАПУРИ ПО-ВОСТОЧНОМУ

➢ Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока или мацони, 1 яйцо, щепотка соли, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соды, 2 кристалла лимонной кислоты (вместо лимонной кислоты можно добавить винный уксус).
➢ Для начинки: 100 г имеретинского малосольного сыра.

Муку просеять в миску, сделать ямку, добавить молоко или мацони. Развести отдельно яйцо, соль, сахар, соду

и уксус или лимонную кислоту. Все хорошо взболтать и добавить в муку, замесить жидкое тесто, как на оладьи. Вылить на разогретый противень или кеци на 2—3 см, насыпать измельченный сыр на 3—4 см, другим кеци накрыть, посыпать горячими углями. Если вы решили печь на противне, то на один противень вылить тесто, другим накрыть и выпекать.

ХАЧАПУРИ ПО-ГРУЗИНСКИ

➢ *Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, щепотка соли.*
➢ *Для начинки: 500 г имеретинского сыра, 4 яйца.*

Просеять муку на доску, сделать ямку, влить молоко, вбить яйцо, положить сливочное масло, сахар, соль. Замесить тесто. Яйца сварить вкрутую, очистить, сыр раскрошить рукой, одно яйцо мелко порубить. Все перемешать.

Тесто раскатать, посыпав доску мукой, половину покрыть начинкой из тертого сыра, поверх сыра положить нарезанные кружочками остальные яйца. Свободной половиной лепешки накрыть начинку, края плотно защипать. Печь в духовке.

АЧМА

➢ *Для теста: 500 г муки, 1 стакан воды, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1/3 ч. ложки соды, соль по вкусу.*
➢ *Для начинки: 300 г домашнего сыра (или брынзы).*

Замесить крутое тесто, как для вареников, только с содой, погашенной уксусом. Раскатать тесто на несколько (не менее 6) тонких слоев. Брать раскатанный лист, опускать на чуть-чуть в кипящую воду, доставать и сразу перекладывать на противень. Расправить его и сверху по-

сыпать натертым на терке слоем сыра. Сыр для ачмы должен быть упругим, не текущим.

Потом следующий слой теста, слой сыра. И так 4–5 слоев теста с сыром, последний — только слой сыра. Обмазать маслом и запечь.

АДЖАРСКИЕ ХАЧАПУРИ (АЧМА)

> ➢ *Для теста: 1 1/2 кг муки, 1/2 л молока, 150 г масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки соли.*
> ➢ *Для начинки: 1 кг сыра (типа адыгейского или сулугуни), 400 г масла, 7 яиц, 1 стакан воды.*

Замесить крутое тесто. В тесто положить белки, желтки оставить для смазки. Разделить приготовленное тесто на 6 частей.

Для начинки масло растопить. Сыр адыгейский размять руками, сулугуни натереть на терке. 7 яиц и 1 стакан теплой воды немного посолить, хорошо взбить вилкой. Приготовить 2 эмалированные миски с водой, одну поставить на огонь, чтобы вскипела, и снять ее с огня, вторая должна быть с холодной водой.

Одну из частей теста раскатать в муке, уложить в глубокий противень, смазанный маслом. Смазать тесто маслом, посыпать равномерно сыром. Это как бы «сырой» слой. Следующие 2, 3, 4, 5–й слои — «вареные». Их также раскатать на муке, а затем осторожно брать каждый за край, окунать на 30–40 секунд в горячую воду, вынимать, опускать в холодную, вынимать, давать воде стечь и выкладывать на противень. Все слои смазать маслом и посыпать сыром.

Последний слой, как и первый, — «сырой», смазать обильно желтками.

Все порезать (до выпечки) на 24 части.

Поставить в горячую духовку на 30–40 минут. Когда блюдо подрумянится, оно блюдо готово. Огонь в духовке средний.

ЧЕБУРЕКИ НА КЕФИРЕ

➢ *Для теста: 4 стакана муки, 3–4 яйца, 1 стакан кефира (свежего, не кислого), соль.*
➢ *Для начинки: 800 г мяса (1/3 говядины, 1/3 баранины, 1/3 свинины), 1/2 стакана воды, соль, перец по вкусу.*

Раскатать тесто, положить на него 1 ст. ложку фарша, обрезать край.

Для начинки пропустить мясо через мясорубку. Отдельно растолочь перец с солью, добавить в мясной фарш. Перемешать. После замеса фарша обязательно добавить воды, чтобы фарш был слабый. Воду брать теплую, кипяченую. Молоко вместо воды добавлять нельзя! В тесто для чебуреков нужно добавлять именно кефир (связано с процессом жарки).

Затем можно жарить чебуреки. Подавать горячими. Если у вас остается тесто, его можно нарезать полосками, как для хвороста, и пожарить в горелом масле. Получается не менее вкусно, чем сами чебуреки.

ЧЕБУРЕКИ С ПЕТРУШКОЙ

➢ *Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1/4 стакана воды, соль.*
➢ *Для начинки: 200 г баранины, 50 г сала, 1 луковица, 1/5 стакана воды, соль и перец по вкусу, несколько веточек петрушки.*

Замесить тесто, раскатать его не очень тонко, нарезать стаканом. Положить тесто остывать в холодильник.

Приготовить фарш. Пропустить мясо, сало, лук через мясорубку. Посолить и поперчить по вкусу.

Добавить воду и все вымесить. Сделать чебуреки и пожарить их на подсолнечном масле без крышки с обоих сторон. Выложить сразу на блюдо. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать только в горячем виде.

Из остатков теста получается отличная лапша.

ЧЕБУРЕКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА И РИСА

➢ *Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, 3/4 стакана воды, 1/2 ч. ложки соли.*
➢ *Для начинки: 400 г мякоти баранины, 100 г курдючного сала, 50—70 г отварного риса, 2 луковицы, 1/4 стакана воды, соль и перец по вкусу, небольшой пучок петрушки.*

Мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым луком следует пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом. К измельченному мясу добавить соль, перец, мелко порезанную зелень петрушки и перемешать эту массу лопаточкой, влить в нее холодную воду.

Подготовленный таким образом фарш перемешать с отварным холодным рисом.

Из пшеничной муки, воды и яиц с прибавлением 1/2 ч. ложки соли замесить (как для лапши) пресное крутое тесто. Раскатать тесто до толщины 1 мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце.

На половину каждого кружочка положить фарш из баранины, накрыть его другой половинкой кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым яйцом.

Жарить чебуреки на глубокой сковороде или противне с маслом.

«ПРАВИЛЬНЫЕ» ЧЕБУРЕКИ

➢ *Для теста: 2—3 стакана пшеничной муки, 0,7 стакана воды, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, соль.*
➢ *Для начинки: 500 г баранины, 500 г лука, 1/3 стакана воды, соль, перец.*

Приготовить тесто. Вскипятить воду с солью и маслом (масло придает готовым чебурекам характерную «пузырчатость»). Немедленно заварить в ней 1/2 стакана муки,

старяясь размешать комки, и дать тесту остыть (заваривание части муки делает тесто мягким и пластичным). Затем добавить яйцо и все перемешать (яйцо повышает «пузырчатость» и прочность теста, несколько снижая пластичность и мягкость). Постепенно добавить остальную муку, тщательно вымесить тесто. Тесто не должно липнуть к рукам; если липнет, следует добавить еще немного муки. Дать ему настояться не менее 1 часа.

Пока тесто настаивается, приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить соль, специи и все вымесить. Затем добавить 1/3 стакана воды и еще раз все хорошо перемешать. Пожарить чебуреки.

ЧЕБУРЕКИ МОСКОВСКИЕ

- *Для теста: 800–900 г муки, 1/2 литра воды, 1 яйцо, соль по вкусу.*
- *Для начинки: 500 г баранины средней жирности (или мясное ассорти), 500 г лука, 1 стакан кефира, свежемолотый черный перец и соль по вкусу.*

Замесить крутое тесто как на лапшу.

Для фарша пропустить мясо через крупную решетку мясорубки 1 раз. Мясо должно быть грубого помола (в идеале рубленое). Нарезать лук. Лука идет в чебуреки ровно столько же, сколько и мяса. Соль и перец в фарш положить по вкусу, перца чуть больше обычного. Фарш вымесить и добавить в него кефир, т. е. развести фарш кефиром до консистенции сметаны; дать фаршу постоять минут 10. Потом еще раз перемешать его ложкой или венчиком. Если фарш, впитав кефир, загустел, можно добавить еще немного кефира, но не перестараться.

Приготовить посуду для жарки и налить в нее масло. Диаметр сковороды не должен намного превышать предполагаемую величину чебурека — это сэкономит масло.

Пока греется масло, разделить тесто на части и приготовить чебуреки. После этого аккуратно опустить чебу-

рек в разогретое масло и непрерывно поливать его маслом, в котором он жарится. Чебуреки переворачивать не надо, а поливать маслом сверху следует, чтобы они равномерно жарились и не лопались. Подавать горячими.

КРЫМСКИЕ ЧЕБУРЕКИ (1)

➢ *Для теста: 3 стакана муки, 8 ст. ложек растительного масла, 1/2 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки сахара, 1 1/2 стакана воды, 50 г водки.*

➢ *Для начинки: 300 г баранины, 250 г лука, небольшой пучок зелени (укроп, петрушка), 1/2 стакана мясного бульона, соль и перец по вкусу.*

Тесто должно получиться крутое, но мягче, чем для приготовления лапши. Муку насыпать горкой, сделать лунку, влить воду, в которой растворили соль и сахар, влить масло и немного водки. Тесто замесить, дать полежать, снова замесить, еще дать полежать. Чем больше месить, тем лучше.

Для фарша: перемолоть баранину с луком, добавить соль, перец. Измельчить зелень.

Все перемешать. Развести крепким мясным бульоном. В кастрюлю налить масло, довести до кипения, опускать в него сформированные чебуреки. Подавать на стол в глубокой тарелке с горячим бульоном.

КРЫМСКИЕ ЧЕБУРЕКИ (2)

➢ *Для теста: 5 стаканов муки, 1 1/2 стакана воды, соль по вкусу.*

➢ *Для начинки: 850 г баранины без костей, 1/2 стакана воды, 1/4 ч. ложки соли, 150 г лука, перец молотый по вкусу.*

Замесить тесто из муки, воды и соли, разделить его на 15 частей. Каждую часть скатать в шарик. Через 15–20 минут раскатать шарики в круглые лепешки толщиной

2—3 мм. Положить на лепешку фарш, смазать ее края яйцом и накрыть начинку лепешкой так, чтобы получился чебурек в виде полумесяца, и плотно защипать края. Чебуреки обжарить в кипящем жире.

Для жаренья взять сотейник или кастрюлю с низкими краями (но не ниже 10 см) и толстым дном. Налить в кастрюлю жир слоем не менее 4 см. Как правило, на каждые 100 г погружаемого продукта должно быть 400 г жира. В таком большом количестве жира чебуреки свободно плавают и равномерно прогреваются. Кроме того, погружаемый холодный чебурек не вызывает резкого снижения температуры жира.

Расход жира на жаренье невелик, остатки его можно всегда сохранить для следующего раза. В качестве жира лучше использовать столовый маргарин или говяжье сало пополам со свиным салом или растительным маслом. Сливочное масло и сливочный маргарин для этой цели непригодны, так как они содержат больше влаги и белковые вещества, которые быстро сгорают и загрязняют жир. Кроме того, они не выдерживают высокой температуры, и жир, сгорая, приобретает горький вкус.

Жир надо прогревать до тех пор, пока не прекратится шипение и не появится чуть заметный дымок. Готовность жира к жаренью определяют, опуская в него 2—3 капли воды. Если жир нагрет достаточно (до температуры 150—180 °С), то капли на поверхности жиров испарятся с шипением. Если жир недостаточно нагрет, то капли воды, как более тяжелые, чем жир, проникнут к горячему дну посуды и издадут при этом глухой треск.

При погружении изделий в недостаточно нагретый жир они сильно пропитываются жиром и приобретают неприятный сальный привкус.

В перегретом жире поверхность изделий быстро становится бурой, а середина их остается сырой.

Если подготовленные чебуреки находились в муке, то перед погружением в кастрюлю надо мягкой щеточкой удалить с них муку, так как она загрязняет жир.

В процессе обжарки следует переворачивать изделия деревянной лопаточкой.

ЛЮБИМЫЕ ЧЕБУРЕКИ

➢ *Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан горячей кипяченой воды, соль.*
➢ *Для начинки: 400 г говяжьего фарша, 200 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, соль, перец черный, перец красный (острый), кориандр, карри, соль и специи по вкусу.*

Приготовить крутое тесто: смешать муку, кипяток и соль по вкусу. Фарш: мясо смешать со специями, мелко нарезанным луком и чесноком, пропущенным через чеснокодавилку. Делать обычные чебуреки и жарить их в растительном масле.

ЧЕБУРЕКИ ПО-УЗБЕКСКИ

➢ *Для теста: 400–500 г муки пшеничной, 150 г кислого молока, соль.*
➢ *Для начинки: 350 г мякоти баранины, 70 г курдючного сала, 350 г репчатого лука, 100 г воды, зелень, соль, перец.*

Баранину и лук мелко порубить, тщательно перемешать, заправить солью и перцем. Из крутого пресного теста раскатать лепешки, на середину которых положить фарш и кусочек курдючного сала; края лепешек защипать, придавая изделиям круглую форму. Чебуреки обжаривать в растительном масле и подавать, залив мясным бульоном, посыпав перцем и зеленью.

ЧЕБУРЕКИ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

➢ *Для теста: 2–3 стакана пшеничной муки, 3/4 стакана кипяченой воды, соль.*
➢ *Для начинки: 400 г мякоти баранины, 2 луковицы, 60 г зерен граната, 2 ст. ложки рубленой зелени, 1/2 ч. ложки корицы, перец и соль по вкусу.*

Муку просеять, замешать тесто с добавлением соли и воды, раскатать его до толщины 1 мм и вырезать кружочки размером с пирожковую тарелку.

Из мякоти баранины приготовить фарш, добавив лук и зерна граната. Фарш разложить на кружочки теста и завернуть их в форме полумесяца. Жарить во фритюрнице 4–6 минут при температуре 170 °С.

ЧЕБУРЕКИ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

➢ *Для теста: 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 2 ст. ложки растительного масла, мука.*
➢ *Для начинки: 200 г твердого сыра, 4 средних помидора, зелень петрушки, укропа, лук, майонез.*

Замесить густое тесто. Помидоры порезать кружочками, сыр — ломтиками, зелень порубить и перемешать с майонезом.

Раскатать тесто прямоугольниками 10×15, предварительно смазав стол растительным маслом. На каждую половинку прямоугольника положить ломтик сыра, 1 ч. ложку майонеза с зеленью, кружочек помидора (посолить, если сыр не очень соленый), защипать края. Можно добавить кружочек соленого огурчика, оливки.

Обжаривать на раскаленном растительном масле (1/2 стакана) с обеих сторон до румяного цвета.

ЧЕБУРЕКИ НА САЛЕ

➢ *Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль.*
➢ *Для начинки: 400 г баранины, 100 г сала, 50 г риса, 200 г репчатого лука, перец и соль по вкусу.*

Мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом. В измельченное мясо

добавить соль, перец, мелко нарезанную петрушку и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить в нее 2—3 ст. ложки холодной воды. Затем перемешать фарш с отварным холодным рисом.

Из пшеничной муки, воды и яиц с добавлением 1/2 ч. ложки соли замесить тесто, как для лапши (пресное крутое тесто). Раскатав тесто толщиной 1 мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть его другой половинкой кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Жарить чебуреки на глубокой сковороде с салом.

«ЛЕНИВЫЕ» ЧЕБУРЕКИ

➢ *500 г мясного фарша, вафельные коржи, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, соль по вкусу.*

Фарш разложить на один лист готового вафельного коржа толщиной 3—5 мм, затем накрыть его другим коржом и снова уложить фарш и накрыть опять коржом. Получается слоеный пирог с мясом.

Затем приготовить жидкое тесто (консистенция сметаны). Если коржи большие, то их лучше порезать на порционные куски. Затем эти куски окунуть в жидкое тесто и положить на сковородку. Зажарить их до образования румяной корочки. Надо учитывать, что «ленивые» чебуреки при жарке увеличиваются в толщине.

Подавать горячими со сметаной.

ЧЕБУРЕКИ «АССОРТИ»

➢ *Для теста: 1 кг муки, $1^1/_2$ стакана воды, 2 яйца, 1 ч. ложка соли.*

➢ *Для начинки: 700 г мяса (баранина наполовину с говядиной), 500 г лука, соль, перец, 2 ст. ложки молока.*

Замесить пресное тесто, скатать в шар, накрыть салфеткой, оставить на полчаса.

Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку, добавить рубленый лук, соль, перец, молоко или воду, перемешать. Тесто разделить на кусочки по 20—30 г, скатать их в шарики, из которых раскатать лепешки толщиной 2 мм. На каждую лепешку положить фарш, лепешку сложить вдвое, края плотно соединить. Должен получиться пирожок в виде полумесяца. Жарить чебуреки надо в толстостенной посуде с краями не ниже 10 см. Жир растопить в посуде из расчета 400 г на 100 г погружаемых одновременно чебуреков. Жир надо нагревать до тех пор, пока не появится дымок. Подавать горячими.

ЧЕБУРЕКИ ПО-КАСПИЙСКИ

➢ *Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана воды.*
➢ *Для начинки: 500 г филе судака или другой свежей рыбы, 2—3 луковицы, соль, перец.*

Рыбное филе вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, черный молотый перец, немного воды или бульона и все перемешать.

Из муки, воды и соли замесить тесто, разделить его на кусочки, по 40 г каждый, раскатать тонким кружком. На середину положить рыбный фарш, защипать чебурек в виде полумесяца. Жарить в большом количестве растительного масла. Подавать горячими.

ЧЕБУРЕКИ ЮЖНЫЕ

➢ *Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана кипяченой воды, 50 г водки, соль.*
➢ *Для начинки: 500 г жирной свинины, 300 г лука, 1/3 стакана кипяченой воды, черный перец, соль.*

Приготовить фарш из жирной свинины, добавить репчатый лук, черный перец, соль.

Все хорошо перемешать и добавить воды, чтобы чебуреки были сочные. Тесто сделать как для пельменей (мука, вода, яйцо и соль), добавить немножко водки, чтобы тесто было суше.

ЧЕБУРЕКИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ

➢ *Для теста: 1 стакан простокваши, пачка творога (200–250 г), 1 яйцо, 1–2 стакана муки, соль.*
➢ *Для начинки: 400 г постной свинины или телятины, 300 г лука, соль, перец.*

Творог растереть с простоквашей, добавить яйцо, муку, соль по вкусу. Замесить тесто. Оно должно быть мягким, но не прилипать к рукам.

Пока тесто доходит, накрытое салфеткой примерно с полчаса, приготовить фарш.

Для фарша взять постную свинину или телятину. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. В мясо положить обжаренный лук, соль, перец. Все тщательно перемешать. Из теста сделать лепешки диаметром 10–15 см, положить в них фарш, защипать края так, чтобы получился большой вареник. Потом жарить-варить в растительном масле. Чебуреки должны почти вариться в масле. Обжарить с двух сторон до светло-коричневого цвета.

ЧЕБУРЕКИ КАРАИМСКИЕ

➢ *Для теста: 2–3 стакана пшеничной муки, 3/4 стакана кипяченой воды, 1 яйцо, соль.*
➢ *Для начинки: 500 г мяса, 1 большая луковица, 2–3 картофелины, петрушка, перец, соль, жир (маргарин).*

Просеять миску муки. Добавить подсоленную воду. Замесить тесто. Сделать фарш: мясо, луковица, сырой картофель пропустить через мясорубку. В мясной фарш доба-

вить перец, петрушку, растопленный маргарин, соль, все перемешать.

Вымесить тесто, разделить на 4 части, снова вымесить. Тонко раскатать каждую часть. Дальше положить лист на ладонь левой руки и осторожно, чтобы не порвать, растягивать его во все стороны правой рукой. Лист должен получиться почти прозрачным. Полить лист из теста растопленным маргарином, уложить на него следующий лист. Так обработать все четыре слоя. Из стопки раскатанных листьев скатать рулет (раскатывать тесто в противоположные стороны), который необходимо положить в холодильник на несколько часов.

Когда положенное время истекло, тесто-рулет порезать на порции, приплюснуть, раскатать поперек (как на пельмени) до 4—5 мм толщины, примерно 10 см диаметром. Положить фарш, сформовать чебуреки. Жарить чебуреки как обычно.

ЧЕБУРЕКИ С РИСОМ

➢ *Для теста: 480 г пшеничной муки, 3/4 стакана воды, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли.*

➢ *Для начинки: 400 г мякоти баранины, 100 г бараньего сала, 200 г лука, соль, перец, петрушка, 50 г отварного риса, 2—3 ст. ложки воды.*

Приготовить фарш: мякоть и сало баранины вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить 2—3 ст. ложки холодной воды. Добавить отварной холодный рис. Все тщательно перемешать и, пока готовится тесто, фарш охладить в холодильнике.

Тесто готовится из пшеничной муки, воды, одного яйца и соли. Замесить пресное крутое тесто (как для лапши). Раскатать толщиной 1 мм, вырезать кружки величиной с чайное блюдце. На половину кружка положить фарш, накрыть другой половиной и соединить, смазав взбитым яйцом. Жарить чебуреки нужно в глубокой сковороде на топленом масле.

ЧЕБУРЕКИ С ТЕЛЯТИНОЙ

➢ *Для теста: 2 1/2 стакана пшеничной муки, 0,7 стакана воды или молока, 8 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, соль*
➢ *Для начинки: 450 г телятины, 450 г лука, 1/3 стакана воды для фарша, 3 ст. ложки животного жира, перец.*

Приготовленное кислое тесто разделить на лепешки, положить на них подготовленный фарш из телятины. Сверху фарша на каждый чебурек положить немного жира для придания чебурекам большей жирности. Края теста защипать и придать им плоскую форму и жарить.

Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить соль, перец, воду и перемешать.

ЧЕБУРЕКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ БАРАНИНЫ

➢ *Для теста: 300 г пшеничной муки, 6—8 ст. ложек слегка подсоленной воды.*
➢ *Для начинки: 1 кг баранины, 325 г лука, неполная ст. ложка соли, 1/2 ч. ложки перца, сметана или 2—3 стакана мясного бульона с добавлением небольшого количества уксуса, 1 ч. ложка жира или маргарина, перец и соль по вкусу.*

Замесить крутое тесто, как для лапши, прикрыть влажной салфеткой и оставить на 30—40 минут. Из теста скатать колбаску и разрезать на кусочки, которые надо тонко раскатать.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук, соль, перец и немного воды. Все перемешать. Наполнить начинкой лепешки из теста и оформить края. Подготовленные чебуреки жарить в растительном масле. Готовые чебуреки выложить на блюдо и подавать горячими.

ЧЕБУРЕКИ ОСОБЫЕ

➢ *Для теста: 125 г (1 1/3 стакана) пшеничной муки, 1 крупное яйцо, 155 мл (3/5 стакана) молока, 5 ст. ложек кукурузного масла.*
➢ *Для начинки: 250 г нежирного говяжьего фарша, 1 луковица, 2 тертых моркови, 1 тертый пастернак, 2 ч. ложки порошка карри, 60 г (3 ч. ложки) томатного пюре (пасты), 2 ч. ложки кукурузной муки, 155 мл (3/5 стакана) говяжьего бульона, 1 яйцо для обмазывания, морковь.*

Просеять муку в глубокую посуду. Сделать в центре углубление и вбить туда яйцо. Постепенно влить молоко и вымесить до однородной консистенции. Затем добавить холодное молоко и хорошенько взбить тесто. Перелить тесто в кувшин.

Подогреть немного растительного масла в сковороде диаметром 15–17,5 см. Излишек масла слить. Налить немного теста в сковороду и испечь лепешку, как обычный русский блин, но не переворачивая. Одна сторона лепешки должна оставаться непропеченной. Повторить эту операцию со всем оставшимся тестом, по мере необходимости добавляя на сковороду масло. У вас должно получиться восемь лепешек.

Нагреть в кастрюле 3 ст. ложки растительного масла. Положить в него фарш, нарезанные лук, морковь, пастернак и порошок карри и поставить массу на медленный огонь на 5 минут, периодически помешивая. Добавить томатное пюре (пасту) и все хорошенько перемешать. Размешать кукурузную муку в небольшом количестве бульона. Оставшийся бульон влить в кастрюлю и довести до кипения. Добавить разведенную кукурузную муку и варить в течение 2 минут, постоянно помешивая. Остудить.

Положить лепешки пропеченной стороной вверх на рабочую поверхность и распределить по ним начинку горизонтальной линией шириной 5 см по центру блина, отступая от краев 4 см. Завернуть лепешки «конвертика-

ми», сначала сбоку от начинки, потом сверху. Смазать их взбитым яйцом. Поставить остужаться на 1 час.

Заполнить фритюрницу маслом до половины и разогреть до 190 °С. Обжаривать чебуреки-конвертики по 4 штуки за раз, в течение 2–3 минут, пока они не полностью прогреются и не подрумянятся. Обсушить их на бумажных салфетках и подавать, украсив полосками моркови.

ЧЕБУРЕКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

➢ *Для теста: 3–4 картофелины, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, соль по вкусу.*
➢ *Для начинки: 100 г телятины, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 большая луковица, 2–3 ст. ложки воды, соль, перец по вкусу.*

Картофель почистить и отварить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль и все тщательно перемешать. Затем приготовить фарш: пропустить через мясорубку телятину, добавить поджаренный отдельно лук, яйцо, соль, перец и все перемешать.

Из картофельного теста сделать блинчики величиной в ладонь, положить в них фарш и закатать, придав форму чебуреков. Жарить в кипящем жире до образования румяной корочки.

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ

➢ *2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, соль.*
➢ *Для фарша: 250 г жирной свинины, 1 луковица, 2 ст. ложки воды, сахар, черный размолотый перец, соль.*

Мясо, отделенное от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку, добавить нарезанный лук, сахар, соль, перец, добавить холодную воду и тщательно вымешать. В муку налить теплую воду, положить яйца и вымесить тесто. Выдержать его минут 40, затем раскатать пластом толщиной 2 мм, край пласта смазать однородной смесью из яиц и воды, вдоль этой полосы уложить ряд комочков фарша, край теста приподнять, накрыть фарш и вырезать стаканчиком пельмени. Положить их в один слой на доску, присыпанную мукой. Отваривать в широкой низкой кастрюле с сеткой. Когда пельмени всплывут и проварятся около 7 минут, сетку извлечь, дать стечь воде и переложить пельмени в миску. Полить растопленным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ

➢ *2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, соль.*
➢ *Для фарша: 300 г филе рыбы, 1 луковица, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, черный размолотый перец, соль.*

Филе рыбы, очищенное от кожицы, нарезать кусочками, дважды пропустить через мясорубку, добавить из-

мельченный лук, перец, соль, размягченное масло и перемешать. Вымесить тесто и вылепить пельмени. Отварить их, полить маслом с уксусом или томатным соусом, слегка присыпать укропом.

ВАРЕНИКИ

➢ *3 стакана муки, 2/3 стакана воды, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо.*

Высыпать просеянную муку горкой на большую разделочную доску, сделать в середине углубление, вбить яйцо, налить теплую воду, посолить и вымесить крутое тесто. Накрыть чистым полотенцем и оставить на 30—40 минут. Для вареников с фруктовой и творожной начинкой вместо воды годится молоко. Можно добавить и 2 ч. ложки сахара. Лепить вареники и пельмени можно несколькими способами.

I способ

Скатать из теста тонкий жгут, разделить его ножом на кусочки, каждый кусочек раскатать скалкой в тонкий кружок на доске, присыпанной мукой. На одну половинку кружка положить фарш, накрыть второй половинкой и защипать края. Так, в форме полумесяца, стряпают вареники, а у пельменей уголки соединяют вместе.

II способ

Тесто раскатать в тонкий пласт. Специальной выемкой, чайным стаканом или рюмочкой вырезать кружки, а затем лепить вареники или пельмени. Оставшиеся обрезки соединить, снова вымесить тесто и раскатать.

III способ

Тесто раскатать в тонкий пласт, разделить ножом на квадраты. На угол квадрата положить фарш, свернуть по диагонали, края защипать и надрезать бахромой.

Варить вареники и пельмени в кипящей подсоленной воде (на 1 л воды 1/4 ст. ложки соли). Когда они всплывут, нужно варить их до готовности 5–8 минут, затем извлечь шумовкой и подавать на стол.

ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ И ГРИБАМИ

➢ *3 стакана муки, 1/2 стакана холодной воды, 1 яйцо, соль.*
➢ *Для начинки: 1 1/2 стакана фасоли, 2 ст. ложки жира, 100 г грибов сушеных, 2 луковицы, 4 шт. перца горошком, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сливочного масла.*

Фасоль перебрать, вымыть, размочить, отварить до готовности, отцедить и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Добавить измельченный, слегка поджаренный лук, отваренные рубленые грибы, перец, соль и все перемешать.

Вымесить тесто, раскатать его пластом толщиной 1–1 1/2 мм, нарезать на квадраты, в центр положить начинку, края защипать, вареники отварить в подсоленной воде и при подаче к столу полить растопленным маслом.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ ИЛИ ЧЕРЕШНЕЙ

➢ *Для фарша: 800 г вишни или черешни, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала.*

Вишню или черешню промыть, очистить от косточек, пересыпать сахаром, крахмалом и оставить на 3–4 часа. Затем сок слить, сделать вареники с ягодами, края слепить, надрезать ножом в виде бахромы, отварить в подсоленной воде. В оставшийся сок добавить немного воды, прокипятить и залить готовые вареники. Подавать горячими или холодными со сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ОМЛЕТЕ

➢ *Для омлетной смеси: 4 яйца, 4 ст. ложки молока, соль по вкусу.*

Пельмени с любым фаршем отварить, разложить в смазанные маслом горшочки, залить омлетной однородной смесью и запечь в духовке до готовности.

Для омлетной смеси к яйцам добавить молоко и соль, затем тщательно вымешать.

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ (КАЗАХСКАЯ КУХНЯ)

➢ *75 г муки, 250 г баранины, 70 г репчатого лука, 5 г соли, 1 г красного рубленого перца, 5 г сала топленого для смазки каскана, 15 г 3%-го уксуса, 30 г бульона, 5 г масла для сантана или 50 г сметаны, 1 г чеснока.*

Из муки, воды и соли вымесить очень крутое тесто, накрыть его влажным полотенцем и выставить для подхода на 30—40 минут. Тесто раскатать тонкими жгутами и оторвать кусочки весом 18—20 г (по 5 шт. на порцию). Затем каждый кусочек раскатать в тонкий кружок так, чтобы его края были несколько тоньше, чем середина.

Жирную баранину мелко порубить или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить в мясо мелко рубленный репчатый лук, холодную воду, соль, красный размолотый перец, чеснок (по желанию) и все тщательно перемешать. Если баранина тощая, то в мясо необходимо добавить курдючное сало.

Фарш положить по центру кружка и защипать края. Подготовленные манты поместить в смазанные жиром решетки касканов (специальная емкость). Затем касканы установить над котлом с кипящей водой или бульоном, плотно закрыть специальной крышкой и варить на пару 25—30 минут. Тесто должно быть сухим и не прилипать к рукам.

ПЕЛЬМЕНИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

➢ *Для фарша: 500 г квашеной капусты, 5 луковиц, 100 г сливочного или растительного масла, соль и перец по вкусу.*

Квашеную капусту отжать через марлю, добавить мелко рубленный лук, перец и обжарить на сковороде в горячем масле. Сделать пельмени и подавать со сливочным маслом или сметаной.

ВАРЕНИКИ СТАРОРУССКИЕ

➢ *Для фарша: 300 г легкого, 200 г сердца, 1 луковица, 2–3 сушеных гриба, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу.*

Сушеные грибы замочить на 3–4 часа, отварить, мелко нарезать и обжарить в масле с мелко нарезанным луком.

Легкое, сердце вымыть в холодной воде, отварить, пропустить через мясорубку, перемешать с луком и грибами, затем все немного обжарить. Этим фаршем начинить вареники и подавать со сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ ПО-ЯРОСЛАВСКИ

➢ *Для фарша: 6–8 картофелин, 2 луковицы, 100 г сушеных грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 40 г сыра, соль по вкусу.*

➢ *Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пасты, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла.*

Сушеные грибы замочить, отварить в подсоленной воде, мелко нарубить и обжарить в масле с луком. Картофель отварить, растолочь, добавить грибы с луком, перемешать, посолить. С этой начинкой сделать вареники, отварить до полуготовности, разложить в глиняные гор-

шочки, залить соусом, слегка присыпать натертым сыром и запечь в духовке до готовности.

Приготовить соус: муку обжарить на масле, положить томат-пасту и жарить еще 5—7 минут, затем добавить сметану и довести до кипения.

ПЕЛЬМЕНИ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

➢ *Для фарша: 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, соль по вкусу.*

Сушеные грибы замочить на 3—4 часа, отварить в подсоленной воде, мелко нарезать и обжарить с луком, добавить мелко нарубленные яйца, посолить, перемешать и с полученным фаршем сделать пельмени.

Подавать со сливочным маслом или сметаной.

ВАРЕНИКИ КОСТРОМСКИЕ

➢ *Для фарша: 500 г куриного филе, 2—3 луковицы, масло, соль и перец по вкусу.*

Куриное мясо с кожей и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, тщательно вымешать, приготовить вареники первым или третьим способом, отварить и подавать с маслом.

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ

➢ *400 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.*

Добавить в творог муку, яйца, сахар, соль и тщательно вымешать. Полученную однородную массу раскатать пластом толщиной 1—$1^1/_2$ см и нарезать кусочками прямоугольной или треугольной формы. Вареники отварить

в подсоленной воде в течение 4–5 минут при слабом кипении.

Подавать с сахаром, сметаной или маслом.

Замечательный завтрак! Недорого, калорийно и вкусно. Очень скромное по ингредиентам, но необычайно приятное и полезное блюдо. К тому же быстро в приготовлении.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

➢ *Для фарша: 300 г свинины, 300 г говядины, 2 луковицы, 2 ст. ложки воды или бульона, соль, перец.*

Мякоть свинины и говядины пропустить через мясорубку с луком, посолить, поперчить, добавить воду или бульон, хорошо вымешать, сделать пельмени, отварить и подавать со столовым уксусом и сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

➢ *Для фарша: 800 г свежих грибов, 3 луковицы, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 стакан сметаны или сметанного соуса, соль по вкусу.*

Свежие грибы очистить, вымыть, обсушить, мелко нашинковать, обжарить с луком на сливочном масле и посолить. Сделать пельмени, отварить до полуготовности, переложить на смазанную маслом сковороду, залить сметаной или сметанным соусом и запечь в духовке в течение 10 минут.

Готовые манты полить сантаном (бульоном с уксусом, сливочным маслом и перцем) или сметаной.

Пусть вас не смущает несколько необычный вкус этого изделия и нетрадиционный подход к его изготовлению. Попробуйте, и вам понравится!

МАНТЫ С ТВОРОГОМ

➢ *100 г муки, 170 г творога, 1 яйцо, 0,01 г ванилина, 3 г соли, 3 г растительного масла для смазки каскана, 50 г сметаны.*

Творог пропустить через мясорубку или протереть через редкое сито, добавить яйца, ванилин, сахар и тщательно перемешать. В остальном манты с творогом готовить так же, как с бараниной. При подаче полить сметаной.

МАНТЫ С ТЫКВОЙ

➢ *100 г муки, 250 г тыквы, 50 г сала курдючного или 70 г баранины, 50 г лука репчатого, 1/2 г перца, 10 г размягченного сливочного масла, 30 г сметаны.*

Тыкву нарезать маленькими кубиками, добавить мелко нарезанное курдючное сало, слегка спассерованный репчатый лук, размолотый перец, соль и тщательно перемешать. В остальном манты с тыквой готовить так же, как с бараниной. При подаче полить сметаной.

МАНТЫ ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА (КАЗАХСКАЯ КУХНЯ)

➢ *100 г муки, 2 г дрожжей, 170 г баранины, 80 г лука репчатого, 1/2 г красного рубленого перца, 5 г растительного масла.*
➢ *Для сантана: 20 г бульона, 10 г 3%-го уксуса, 3 г масла.*

Из муки, дрожжей, сахара, воды и соли вымесить крутое тесто, раскатать его кружочками, подпыляя мукой. В остальном приготовление такое же, как с бараниной. Манты из дрожжевого теста более объемные по виду и сочнее на вкус.

ПЕЛЬМЕНИ СО СВИНИНОЙ И КАПУСТОЙ

➢ *Для фарша: 300 г свинины, 200 г свежей капусты, 1 луковица, 2 ст. ложки воды, соль и перец по вкусу.*

Свинину пропустить через мясорубку.

Капусту мелко нашинковать, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, соединить с фаршем, добавить воду, посолить, поперчить, хорошо вымешать и слепить пельмени.

Подавать с маслом, столовым уксусом или сметаной.

МАНТЫ ОГУРДЖАЛИНСКИЕ (БАЛЫК БЁРЕК)

➢ *1 кг рыбного филе, 1 яйцо, 150 г лука репчатого, 5 г черного перца, 10 г фенхеля, 0,1 г шафрана, 0,1 г кардамона, 20 г зелени укропа и петрушки, соль.*

Рыбное филе нарезать кусочками величиной с фасоль. Репчатый лук мелко порубить, перемешать с перемолотыми и дробленными пряностями, соединить с рыбным фаршем, посолить, налить хорошо взбитое яйцо, тщательно перемешать и тотчас начинять манты.

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ И ЧЕРНИКОЙ

➢ *Для фарша: 500 г яблок, 1/2 стакана сахара, 1 стакан черники, 1 ст. ложка воды.*

Яблоки вымыть, очистить кожуру, нарезать мелкими кусочками, засыпать сахаром, добавить воды и варить на слабом огне, помешивая, пока яблоки не станут мягки-

Ежевичный пирог со сливочной заливкой

Тартинки с ягодами

ми. Перед окончанием варки добавить чернику. С полученным фаршем сделать вареники и подавать с вареньем из ягод и фруктов или сметаной.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

➢ *Для фарша: 500 г творога, 1 яйцо, 3 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.*

Изюм вымыть, заварить кипятком, обсушить и соединить с творогом, добавить сахар, соль, яйцо и тщательно вымешать. Слепить вареники, отварить и подавать со сметаной.

КЕТЧУПЫ

ДОМАШНИЙ КЕТЧУП

➢ *5 кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 160–200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, по 1 ч. ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 ч. ложки семян сельдерея.*

Нарезать дольками помидоры. Распарить их вместе с измельченным луком под крышкой в эмалированной посуде. Немного охладив, протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Затем положить пряности в мешочек из марли в два слоя и опустить в кипящую массу. Перед концом варки добавить соль, сахар, уксус. Варить все 5–7 минут. Вынуть пряности. Готовый кетчуп разлить в бутылки, заранее простерилизованные, и сразу укупорить.

КИТАЙСКИЙ КЕТЧУП

➢ *$1^1/_2$ кг помидоров, 50 г соли, 375 г сахара, 120 г уксуса, 5 г чеснока, 4 г молотой гвоздики, 30 г молотой корицы.*

Протереть помидоры через дуршлаг с очень мелкими отверстиями. Пряности поместить в мешочек из марли, положить в эмалированную кастрюлю. Добавить соль, сахар, уксус. Влить в приготовленную массу томатную пасту. Варить эту смесь на очень слабом огне. После появления устойчивого вкуса и аромата, когда масса прини-

мает вид соуса, кипячение прекратить, мешочек со специями удалить.

К охлажденному соусу добавить горчицу, если подавать к свинине; карри (в порошке) — к блюдам из отварного риса.

КЕТЧУП ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИЙ

➢ *5 кг помидоров, 15 г соли, 1 ч. ложка готовой горчицы, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, щепотка тертого мускатного ореха, 2 бутона гвоздики, 1/2 ч. ложки корицы, 1–2 ст. ложки 3%-ного уксуса.*

Очистить помидоры от кожицы. Нарезать их. Варить 30 минут с солью. Затем протереть через сито. В полученное пюре добавить все пряности, уксус. Варить 30–45 минут на медленном огне без крышки. Кетчуп можно сделать более острым, добавив больше уксуса и перца. А также сахар.

КЕТЧУП К БЛЮДАМ ИЗ РИСА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

➢ *Очень зрелые сочные красные помидоры; на 1 л томата 600–700 г винного уксуса, эстрагон, 1 г кайенского перца, 3 бутона гвоздики, 2 г имбиря, 2 г корицы, 20– 30 г соли, 1/2 луковицы средних размеров, 40–50 г сахара, 2 г мускатного ореха, 2 г красного перца, 1–2 щепотки карри.*

Очистить от кожицы зрелые помидоры. Затем проварить их под крышкой в течение нескольких часов на слабом огне, постоянно помешивая. Пасту протереть через мелкое сито, добавить на 1 л пасты 600–700 г винного уксуса, эстрагон по вкусу, кайенский перец, гвоздику, имбирь, корицу, соль, лук, сахар, мускатный орех, красный перец и щепотку карри, как необходимо по рецепту.

Для улучшения вкуса добавить пасту из анчоусов. По желанию и в любом количестве можно добавить сельдерей, грибы, орехи, бульон, устрицы. Пряности в соус добавляют только в молотом виде. Смесь хорошо перемешать, уварить до нужной густоты в течение 20—25 минут. Правильно сваренный соус намазывается на хлеб. Для длительного хранения необходимо сложить в стерильную посуду. Хранить в холодном месте.

АНГЛИЙСКИЙ КЕТЧУП

➢ *3,9 кг помидоров, 0,1 л (100 мл) 10%-ного уксуса, 750 г сахара, 50 г соли, 10 г красного перца, 5 г молотого имбиря, 3 г молотой корицы, 3 г молотой гвоздики, 500—600 г измельченного лука и сельдерея, 4 л воды.*

Сварить в эмалированной посуде измельченные помидоры. Добавить к ним лук и сельдерей. Размягченные овощи протереть через мелкое сито. Снова уварить при частом помешивании, добавив пряности в марлевом мешочке. Приготовленную массу выпаривать до тех пор, пока не испарится вся вода. Не допускать пригорания. Готовый кетчуп нужно разлить в стерильные бутылки. Хранить в прохладном месте.

КЕТЧУП ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

➢ *2 кг смородины (без черешков), 1 кг сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 2 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ст. ложка корицы, по 1 ч. ложке молотого перца — черного и душистого. Количество и состав пряностей можно корректировать в обе стороны.*

Из сахара и смородины сварить желе (20 минут с момента закипания). Затем отжать косточки, влить уксус. Добавить пряности. Все перемешать. Прокипятить еще несколько минут.

КЕТЧУП НА СКОРУЮ РУКУ

➢ *1 кг помидоров, 500 г чеснока, соль, пряности по вкусу.*

Очистить чеснок. Пропустить его и помидоры через мясорубку. Добавить соль и пряности. Разложить по банкам и поставить в холодильник.

КЕТЧУП ИЗ СЛИВ (1)

➢ *500 г слив, 4 болгарских перца, 1 головка чеснока, несколько горошин черного перца, 1 ст. ложка уксуса, 3 ст. ложки подсолнечного масла, сахар, соль по вкусу.*

Пропустить все через мясорубку. Варить 15 минут. Закрыть в стерильные банки.

КЕТЧУП ИЗ СЛИВ (2)

➢ *1 кг слив, 500 г лука, 2 кг помидоров, 4 сладких перца, 2 горьких, несколько горошин черного перца.*

Все пропустить через мясорубку. Варить 4 часа до загустения. Закрыть в стерильные банки.

АДЖИКИ

АДЖИКА ГРУЗИНСКАЯ (1)

➢ *3 части хмели-сунели, 2 части стручкового красного перца, 1 часть чеснока, 1 часть кориандра (молотые семена кинзы), 1 часть укропа.*

Пропустить через мясорубку перец и чеснок. Добавить к ним пряности. Можно добавить еще и мелко истолченные орехи. Смесь посыпать крупной солью и влить вин-

ный уксус крепостью 3–4%, чтобы получилась влажная густая паста, хорошо приспособленная для длительного хранения в плотно закупоренной стеклянной или керамической посуде.

Слегка отваренная курица обмазывается изнутри и снаружи этой аджикой и ставится в духовку до готовности.

АДЖИКА ГРУЗИНСКАЯ (2)

Красный перец (его должно быть больше половины всей смеси) пропустить через мясорубку. Добавить сухую кинзу, хмели-сунели, можно также имеретинский шафран. Для лучшего вкуса подойдут мелко-мелко перемолотые грецкие орехи, только не очень много. Посолить по вкусу. Точные пропорции здесь не важны. Готовить аджику обязательно в резиновых перчатках.

АДЖИКА ПО-АРМЯНСКИ

➢ *5 кг спелых помидоров, 1 кг чеснока, 500 г горького стручкового перца, соль по вкусу.*

Все пропустить через мясорубку. Посолить. Оставить в эмалированной посуде на 10–15 дней, чтобы аджика перебродила, не забывая ее ежедневно перемешивать.

Солить нужно помидорный сок до того, как нужно будет добавить чеснок и перец, иначе потом не будет чувствоваться вкус соли.

АДЖИКА КРАСНАЯ ГРУЗИНСКАЯ

➢ *1 кг стручкового сухого острого красного перца, 50–70 г семян кориандра, 100 г хмели-сунели, немного корицы (молотой), 200 г грецких орехов, 300–400 г крутой соли (крупной), примерно 300 г чеснока.*

Замочить на 1 час острый красный перец. Добавить кориандр, хмели-сунели, корицу, орехи, чеснок и соль.

Пропустить 3–4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Хранить где угодно, при любой температуре, но желательно в закрытой посуде, иначе высыхает. Смешанная с солью аджика хороша для обмазывания курицы или мяса перед жаркой в духовке.

АДЖИКА (1)

➢ *$2^1/_2$ кг помидоров, 1 кг яблок (антоновка), 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 3 стручка горького перца, 200 г измельченного чеснока, соль по вкусу.*

Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой помидоры, яблоки, морковь и сладкий перец. Всю эту массу прокипятить 1 час. После кипячения добавить сахар, подсолнечное масло, горький перец, чеснок и соль. Не кипятить, только довести до кипения. Горького перца можно положить больше или меньше (по вкусу). Выход аджики — $4^1/_2$ литра.

АДЖИКА (2)

➢ *$2^1/_2$ кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок (антоновка), 1 кг моркови, 5–7 стручков острого перца, 200 г толченого чеснока, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 1/4 часть стакана соли.*

Пропустить через мясорубку помидоры, сладкий перец, яблоки, морковь, острый перец. Варить 1 час. Добавить в чуть остывшую массу чеснок, подсолнечное масло, уксус, сахар, соль. Перемешать. Разлить приготовленную массу по банкам, сверху — немного подсолнечного масла. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками. Выход — $5^1/_2$ литров.

АДЖИКА (3)

➢ *200 г чеснока, 4 палочки хрена, 2 пучка петрушки, 2 пучка укропа, 10 сладких перцев, 20 горьких перцев, 2 кг помидоров, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки соли, 1 стакан уксуса.*

Все компоненты пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить к ним соль, сахар. Дать постоять в посуде 2—3 дня. Потом добавить уксус. Хорошо все перемешать. Разложить полученную аджику по банкам.

Выход продукта — 3 литра.

АДЖИКА (4)

➢ *5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 5—10 шт. горького перца, 500 г лука, 1/2 л растительного масла, 5—7 головок чеснока, соль.*

Все компоненты пропустить через мясорубку. Варить приготовленную массу 2 часа.

АДЖИКА (5)

➢ *1 кг сладкого перца (очищенного), 250 г острого перца, 250 г чеснока (очищенного), 250 г укропа, 250 г петрушки, 250 г соли.*

Все вымыть. Пропустить через мясорубку. Перемешать полученную смесь с солью, после этого аджику можно употреблять.

АДЖИКА (6)

➢ *5 кг спелых помидоров, вымытых и высушенных, 5—6 головок чеснока, 100 г соли, 1 острый перец, 6 больших корней хрена, сладкий перец по вкусу.*

Все компоненты пропустить через мясорубку. Размешать. Положить либо в банки, либо в бутылки. Хранить приготовленную аджику в холодильнике. Выход аджики— 5 литров.

АДЖИКА (7)

➢ *500 г моркови, 500 г сладкого перца, 500 г кислых яблок (антоновка), 2 кг помидоров, 1/4 стакана соли, 1 стакан очищенного чеснока, 3/4 стакана растительного масла, 2—3 стручка горького перца.*

Все компоненты натереть на терке или пропустить через мясорубку. Варить 30—40 минут. Затем переложить в банки и закрыть. Чеснока и горького перца можно положить больше или меньше (по вкусу).

АДЖИКА (8)

➢ *5 кг помидоров, 2 кг яблок, 2 кг моркови, 2 кг сладкого перца, 300 г горького перца, 300 г чеснока, 1 л подсолнечного масла, 2—3 ст. ложки соли.*

Все прокрутить через мясорубку. Добавить в полученную массу соль, масло. Проварить массу 2 часа. Затем закрыть в стерилизованные банки.

АДЖИКА (9)

➢ *5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 500 г хрена, 300 г чеснока, 16 шт. горького перца, 2 стакана уксуса, 2 стакана сахара, 1 стакан соли.*

Не вычищать внутренности перцев. Удалить только зеленые хвостики, а семена оставить. Все пропустить через мясорубку. Добавить уксус, сахар, соль. Дать постоять 30 минут. Потом разлить в чистую посуду. Варить не нужно. Хранить вне холодильника.

АДЖИКА (10)

➢ На 1 л перемолотых на мясорубке помидоров — 1 стакан чесночных долек и 1–2 ст. ложки соли.

Перемолотые и подсоленные помидоры с чесноком выдержать в тазике пару часов, чтобы соль разошлась, не забывая перемешать хотя бы пару раз, и разлить в стерилизованные банки.

АДЖИКА (11)

➢ 5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 16 шт. горького перца, 300 г чеснока, 500 г хрена, 1 стакан соли, 2 стакана уксуса, 2 стакана сахара.

Все компоненты перемолоть на мясорубке, включая семечки от перца. Добавить сахар, соль, уксус. Дать постоять минут 30. Затем разлить полученную массу по бутылкам. Кипятить не нужно. Хранится хорошо в бутылках без холодильника.

АДЖИКА ПО-КИЕВСКИ

➢ 5 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг яблок (чем кислее, тем лучше), 1 кг моркови, 2 ст. ложки соли, 200 г сахара, 400 г растительного масла, 2 ст. ложки красного жгучего перца (можно положить 1 ст. ложку черного, 1 ст. ложку красного).

Все овощи пропустить через мясорубку (помидоры лучше предварительно очистить от кожицы или пропустить через соковыжималку). Чтобы помидоры легко очищались от кожицы, их нужно залить кипятком на 3–5 минут. Заправить маслом, сахаром, солью, специями. Затем уваривать часа 2–3 до нужной консистенции. Готовую аджику разлить горячей по стерилизованным банкам. Закатать банки и укупорить их.

САЛСА

➢ *450 г очищенных от кожицы и семян помидоров, 1 луковица, 3 измельченных зубка чеснока, 1 измельченный пучок кинзы, 2 горьких перца, 1 зеленый сладкий перец, 2 ст. ложки (30 мл) лимонного сока, 1/2 ч. ложки соли.*

Эта приправа мексиканской кухни очень похожа на аджику.

Измельчить помидоры. Порубить лук. Положить помидоры, лук в отдельную посуду вместе с чесноком и кинзой. Мелко нарезать горький перец. Смешать его с помидорами. Удалить семена и прожилки из зеленого перца, мелко нарезать и смешать с помидорами вместе с лимонным соком и солью.

Перед подачей к столу нужно приготовленную приправу охлаждать 30 минут.

АДЖИКА КРАСНОДАРСКАЯ

➢ *1 кг болгарского перца красного цвета, 10–15 шт. острого перца, 300–400 г чеснока (желательно озимого), уксус, соль, сахар по вкусу.*

Все компоненты пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Поставить на сутки-двое для «усваивания» уксуса смесью. Потом разложить по банкам и поставить в холодильник. Должно образоваться много сока. Его можно отцедить и добавлять куда хочется.

ГОРЧИЦА

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ (1)

➢ *500 г муки из семян черной горчицы, 100 г пшеничной муки, 12 г молотого душистого перца, 2 г молотой гвоздики, 5 г молотого имбиря, 100 г сахара, 100 г поваренной соли.*

Развести все компоненты винным уксусом до нужной консистенции. Жидкость добавлять постепенно. Рецепт предполагает, что если надо приготовить меньшее количество горчицы, то нужно уменьшить ингредиенты пропорционально. Можно вообще изменить пропорции по своему усмотрению.

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ (2)

➢ *100 г горчичного порошка, 4 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахарной пудры, $1^1/_2$ ч. ложки горчицы, 1 ч. ложка гвоздики, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, 1/2 ч. ложки соли.*

Залить кипятком горчичный порошок (2 стакана). Размешать. Оставить на сутки. Слить отстоявшуюся воду, добавить сахар, соль, растительное масло, 2–3%-ный уксус и остальные пряные добавки. Тщательно размешать до необходимой консистенции. Употреблять после 2–3-часовой выдержки в герметично закрытой посуде.

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ (3)

➢ *290 г сухого горчичного порошка, 490 г воды, 200 г 9%-ного уксуса, 25 г подсолнечного масла, 45 г сахара, 35 г соли.*

Размять и просеять горчичный порошок через очень мелкое ситечко. Просеянную горчицу положить в посуду, залить горячей водой, быстро размешать лопаточкой так, чтобы получилась густая масса без комков. Заваренную массу вновь залить горячей водой. Дать постоять в холодном месте 8–10 часов. Затем воду слить. В горчицу добавить соль, сахар, влить растительное масло. Приготовленную массу хорошо перемешать. В конце добавить уксус. Снова все перемешать.

Приготовленную горчицу используют для некоторых соусов, заправок, а также как столовую приправу.

ГОРЧИЦА НА ЯБЛОЧНОМ ПЮРЕ

➢ 3 ст. ложки горчичного порошка, 4 ст. ложки яблочного пюре, 2 1/2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка соли, 3%-ный уксус, гвоздика, анис, базилик, бадьян.

Испечь антоновские яблоки или яблоки-дички. Остудить. Удалить с них кожицу. Сделать из мясистой массы пюре. Смешать пюре с горчичным порошком, добавить сахар. Хорошо все перемешать (до образования однородной массы). Горчицу сдобрить уксусом, посолить и тщательно перемешать.

Оставить под плотной крышкой для выстаивания на несколько дней. Затем можно использовать в качестве приправы и для заправок.

ГОРЧИЦА КИСЛАЯ (старинный рецепт)

➢ 3 ст. ложки желтой горчицы, 4 ст. ложки вареного и протертого на сите щавеля, эстрагоновый уксус, 2 ст. ложки мелкого сахара, 1 ст. ложка растертых каперсов, 2 ч. ложки соли.

Смешать горчицу с протертым щавелем. Развести эту массу крепким эстрагоновым уксусом. Замесить густую массу. Поставить ее в прохладное место. В течение двух месяцев она хорошо сохраняет свои свойства.

ГОРЧИЦА ПО-СТАРОРУССКИ

➢ 3 ст. ложки горчичного порошка, 6 г толченой гвоздики, 3 ст. ложки сахара, уксус.

Поместить в посуду горчицу и высыпать толченую гвоздику, сахар. Полить уксусом так, чтобы получилась жидкая масса. Разлить эту массу в баночки с плотными крыш-

ками. Поставить их сначала в нежаркую духовку. Потом держать при обычной комнатной температуре. Горчица, приготовленная таким способом, может стоять более года. Если она сильно загустеет, то нужно развести ее уксусом.

ГОРЧИЦА «РУССКАЯ»

➢ *70 г горчичной муки, 80 г растительного масла, 100 г сахара, 15 г соли, 80 г 6%-ного ароматного уксуса, 1 г душистого перца, 1/3 г горького перца, 1/3 г лаврового листа, 1/3 г корицы, 1/3 г гвоздики, 30 г воды.*

Просеять горчичный порошок. Залить его холодным ароматным уксусом (в соотношении 1:1). Размешивать в течение 15 минут до получения однородной массы. В эту массу постепенно добавить сахар, соль, растительное масло и остатки ароматного уксуса. Тщательно перемешать массу в течение 30 минут. Затем оставить приготовленную смесь на 20 часов в открытой посуде. По истечении времени переложить в баночки с крышками. Поставить в прохладное место на хранение.

ГОРЧИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ (старинный рецепт)

➢ *600 г серой или желтой горчицы, 200 г сахара, 4 ст. ложки толченых и просеянных сквозь сито ржаных сухарей, 1 десертная ложка соли, 1/2 ч. ложки толченого перца, маленькая баночка оливок, маленькая баночка каперсов, 2 голландские селедки, 4 ст. ложки рассола от этих сельдей, 250 мл уксуса.*

Все компоненты смешать с горчицей. Добавить изрубленные сельдь, каперсы, оливки. Влить уксус. Всю массу тщательно перемешать. После некоторой выдержки горчицу можно использовать в качестве приправы.

ГОРЧИЦА (1)

➢ *100 г сухой горчицы, 1 1/2 ч. ложки соли, молотый черный и красный перец (от 1/4 ч. ложки и более), 1 ст. ложка растительного масла и примерно 1/4–1/3 стакана 9%-ного уксуса.*

Залить кипятком сухую горчицу. Размешать. Оставить на 4–8 часов. После этого избыток воды слить, добавить соль, перец, растительное масло и уксус. После отстаивания слить лишнюю жидкость и поставить массу в холодильник.

При желании можно добавить и другие пряности: корицу, гвоздику и т. п.

ГОРЧИЦА (2)

➢ *1 стакан сухой горчицы, капустный рассол, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, пряности.*

Высыпать порошок горчицы в глубокую глиняную тарелку. Влить в него капустный рассол небольшими порциями. При этом нужно размешивать горчицу, чтобы не было комочков. Довести эту смесь до консистенции густой сметаны. Добавить сахар, уксус и растительное масло. Все тщательно перемешать. Выложить приготовленную массу в банку с плотно закрывающейся крышкой. Дать выстояться в теплом месте в течение ночи.

Для более приятного вкуса в горчицу можно добавить корицу, гвоздику, имбирь, мускатный орех. Подольше уберечь горчицу от высыхания и утери вкуса помогает положенный сверху ломтик лимона.

Готовить горчицу лучше небольшими порциями. Хорошо сохраняется и отличается приятным вкусом медовая горчица. Чтобы приготовить ее, достаточно к обычной горчице добавить 1 ч. ложку гречишного меда. Капустный рассол можно заменить огуречным.

ГОРЧИЦА ПО-ДАТСКИ

➢ *2 ст. ложки сухой горчицы (порошка), 1 1/2 ст. ложки сахарного песка, яблочный уксус, сливки (или как замена их — сметана).*

Смешать горчицу и сахар. Добавить уксуса столько, чтобы получилась масса, имеющая консистенцию густой сметаны или каши-размазни.

Тщательно растереть полученную массу до гладкости. Дать постоять от 15 минут до 1 часа, чтобы горчица хорошо созрела. Затем добавить взбитые сливки по вкусу, равномерно вводя их в горчицу. При этом все время нужно размешивать.

Более простой вариант: смешать горчичную массу со сметаной (по вкусу).

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

➢ *2 ст. ложки маргарина, 1/2 л бульона, 2 ст. ложки муки, 1–2 ст. ложки горчицы, 1 яичный желток, лимонный сок, соль, сахар, 1 ст. ложка сметаны, зелень.*

Прогреть муку, помешивая, в кипящем маргарине до золотистого цвета. Продолжая помешивать, добавить бульон, соль, сахар. Прокипятить. Добавить лимонный сок и горчицу, смешанную с желтком и сметаной. После этого соус не кипятить, иначе горчица придаст ему неприятную горечь, а желток свернется. Готовый соус посыпать мелко нарезанной зеленью.

ТКЕМАЛИ

СОУС ТКЕМАЛИ (1)

➢ *200 г сушеных слив, чеснок, соль, черный молотый перец, зелень кинзы или петрушки, соль по вкусу.*

Залить стаканом воды промытые кислые сушеные сливы. Отварить их. Процедить отвар.

Протереть сливы через сито. Развести отваром до густоты жидкой сметаны, добавить толченый чеснок, соль, перец, мелко нарезанную зелень. Дать закипеть и охладить.

СОУС ТКЕМАЛИ (2)

➢ *2 кг слив ткемали, 1/2 стакана воды, 2 головки чеснока, 4 ст. ложки укропа (сухого), 5–6 ч. ложек кориандра, 2 ч. ложки красного перца (слабожгучего), 2 ч. ложки сухой мяты (яблочной, кудрявой мелиссы, но только не перечной), соль по вкусу.*

Вместо сухих лучше использовать свежие травы: свежий укроп, иногда даже петрушку (по полпучка), вместо кориандра можно использовать свежую кинзу, пучок или два. Мяту можно вообще не класть.

Сложить в эмалированную посуду сливы, разрезав предварительно каждую пополам. Налить указанное количество воды и варить до тех пор, пока кожура и косточки не отойдут. Остудить. Прозрачный сок слить отдельно. Мякоть слив стереть в однородное пюре и варить на слабом огне при непрерывном помешивании до густоты сметаны, подливая изредка отцеженный ранее сок.

Затем положить все пряности, растертые в порошок. Посолить. Прокипятить еще 3–4 минуты.

СОУС ТКЕМАЛИ (3)

➢ *700 г слив ткемали, 3/4 стакана мелко нарезанной кинзы, 5 толченых зубчиков чеснока, $1^1/_2$ ч. ложки толченого кориандра, 1/4 ч. ложки сушеного острого красного перца, 1/2 стакана лимонного сока (если использовать другой сорт слив), соль по вкусу, 1 ст. ложка растительного масла.*

Залить сливы в большой эмалированной кастрюле водой. Она должна их покрывать. Довести приготовленную массу до кипения. Затем необходимо убавить огонь до слабого, закрыть крышкой и варить до мягкости (10–15 минут).

Затем воду слить. Вынуть из слив косточки и протереть через частое сито. Положить сливы обратно в кастрюлю, добавить кинзу, чеснок, кориандр, пажитник, красный перец, лимонный сок и соль. Довести приготовленную смесь до кипения. Подержать на огне 2–3 минуты. Снять с огня.

Затем остудить соус до комнатной температуры, переложить в стерилизованную литровую банку. Налить сверху масло, закрыть банку плотно крышкой. Поставить приготовленный соус в холодильник.

Уже через 5–6 часов соус будет готов к употреблению. Он может храниться в холодильнике в течение 2 месяцев.

МАЙОНЕЗЫ

МАЙОНЕЗ ИЗ ЦЕЛЬНЫХ ЯИЦ

➢ *1 цельное яйцо, 300–350 г растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока или полстакана клюквы, 1 ч. ложка готовой горчицы, соль по вкусу.*

Взбить яйца. Добавить в них соль, лимонный сок (клюкву) и горчицу. Продолжать взбивать и понемногу добавлять масло. Когда масло закончится и смесь загустеет, майонез готов.

МАЙОНЕЗ «ПРОВАНСАЛЬ»

➢ *2 яйца, 200 мл рафинированного растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 1/2 ч. ложки соли, сахар, черный перец — по вкусу.*

Отделить желтки яиц. Тщательно их взбить. Добавить соль, немного черного перца, сахара, горчицу. Тщательно взбить.

Масло вливать тонкой струйкой маленькими порциями: влить — взбить (взбивать, пока не начнет схватываться, схватилось — еще влить чуть-чуть масла), и так, пока не используете все масло.

После этого добавить уксус и немного взбить — майонез заметно посветлеет. Добавить ранее отделенный белок и еще раз взбить — еще более посветлеет и к тому же станет более густым. Добавить по вкусу соли и уксуса (примерно 1 ст. ложка 9%-ного уксуса). Если майонез получился слишком кислый, то можно добавить сметаны.

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ (1)

➢ *1 желток, 2 ч. ложки горчицы (крутой, как паста), 1 ч. ложка сахара, 1 стакан (200 мл) растительного масла, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса, специи по вкусу.*

Растереть желток с горчицей, солью, сахаром и специями до посветления всей массы. Затем взбить всю массу миксером (или венчиком). Постепенно добавить растительное масло (раза за четыре, если увеличиваете количество компонентов, то и масло надо вливать чаще и понемногу). Когда все масло использовано и масса стала однородной, добавить уксус. Все тщательно перемешать.

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ (2)

➢ *1 л масла (подсолнечное рафинированное и дезодорированное), 3 желтка, 1 ст. ложка (с верхом) сахара, щепотка соли, 2 ст. ложки (без верха) горчицы, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса.*

Взбивать в течение 1 минуты желтки, сахар, соль и горчицу. Потом начать медленно добавлять масло очень

тонкой струйкой (толщиной со спичку), не переставая взбивания.

Спешить не надо, но под конец можно лить быстрее. Нужно следить, чтобы образующаяся масса не разжижалась, т. е. чем больше масла, тем гуще. Главное — взбивать только в одну сторону! Когда масло кончится (это займет около 15 минут), получится масса, имеющая консистенцию теста. В нее добавить уксус. Масса станет более жидкой и посветлеет. Добавить еще горчицы или уксуса по вкусу (вариант — лимонный сок). Часть майонеза можно смешать с давленым чесноком, часть — с кетчупом, часть — с мелко нарезанными солеными огурцами и т. д.

МАЙОНЕЗ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

➢ 2 стакана бульона, 2 яйца, 1/2 стакана рафинированного растительного масла (можно оливкового), 1/2 стакана 6%-ного уксуса, соль, сахар по вкусу.

Сварить ножки и уши, как для холодца. Затем горячий бульон процедить и остудить. Размешать в нем 2 сырых яйца, прокипятить, процедить. На 2 стакана бульона прибавить 1/2 стакана рафинированного растительного масла (можно оливкового), 1/2 стакана 6%-ного уксуса, соль, сахар по вкусу. Охладить. Взбить миксером добела.

Этот майонез хранится долго, и его можно использовать для приготовления майонезов с различными добавками (грибного, мясного и т. д.).

МАЙОНЕЗ С ХРЕНОМ

➢ 4–5 яичных желтков (обязательно отделенных от белка), 1/4 стакана уксуса (здесь же можно размешать соль и сахар), 500–700 мл растительного масла (лучше импортное, в пластиковых бутылках), 1/3 ч. ложки столовой горчицы, 200 г хрена.

Тщательно взбивать желтки (минимум 1 минуту), чтобы они почти побелели. Если взбивать не тщательно, все потом разделится на отдельные комки, и майонез не получится. Натереть на терке хрен или пропустить его через мясорубку с мелкой решеткой (ножи должны быть очень острыми). Добавить к сбитым желткам тертый хрен и горчицу. 20—30 минут взбивать миксером.

Не выключая миксера, начать подливать масло. Масло вливать постепенно, тонкой струйкой, и взбивать, чтобы масса стала однородной. Для этого понадобится 4—5 минут. Когда вся масса увеличится в объеме и начнет тянуться за венчиком миксера (это станет заметно), пора вливать уксус. Вся масса побелеет и станет более жидкой. Плотность массы регулируется уксусом. Дополнительно добавить соль, сахар, перец — по вкусу.

Этот майонез отличается сильным привкусом хрена. В массе майонеза заметны мелкие волокна хрена.

МАЙОНЕЗ СО СМЕТАНОЙ

➢ *560 г подсолнечного масла, 350 г сметаны, 4 яйца (желтки), 25 г горчицы, 15 г сахара, 1 г перца молотого, 10 г соли.*

Приготовить основной соус-майонез. Постепенно помешивая, влить в него частями сметану. Подсолить.

Добавить сахар, перец по вкусу. Если в соусе не хватает кислого вкуса, то добавить лимонную кислоту.

Приготовленный майонез можно подать к блюдам из рыбы, мяса; использовать для заправки салатов.

МАЙОНЕЗ С ЗЕЛЕНЬЮ

➢ *750 г подсолнечного масла, 6 яиц (желтки), 120 г 3%-ного уксуса, 40 г соуса «Южный», 100 г шпината (пюре), 35 г эстрагона, 15 г зелени петрушки, 10 г укропа, 20 г столовой горчицы, 15 г сахара.*

Приготовить зелень. Пропустить ее в плотно закрытой посуде на сильном огне. Отвар слить. Зелень, немного отжав, протереть. Вновь соединить с отваром.

В большой посуде смешать соус-майонез, шпинатное пюре, соус «Южный». При размешивании добавить столовую горчицу, поваренную соль.

Подать соус с зеленью к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

МАЙОНЕЗ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

➢ *800 г томатного соуса, 800 г соуса-майонеза, 100 г репчатого лука, 5 листьев эстрогона, 25 г зелени петрушки, 15 г растительного масла, 100 г уксуса.*

Мелко порубить лук. Слегка пассеровать на растительном масле с добавлением уксуса. Как только уксус весь испарится, влить натуральный томатный соус, положить листья эстрагона. Довести приготовленную массу до кипения. Охладить. Протереть и соединить с соусом-майонезом.

Перед подачей добавить в соус мелко нарезанную петрушку.

Используют с отварной и жареной рыбой.

ДРУГИЕ СОУСЫ

ОСНОВНОЙ БЕЛЫЙ СОУС

➢ *1 л бульона, 2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла.*

Горячую белую пассеровку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков.

Варить соус 40—50 минут при слабом кипении, часто помешивая. Готовый соус процедить.

СОУС ОСТРЫЙ С ЭСТРАГОНОМ

➢ 800 г белого соуса, 100 мл 9%-ного уксуса, 4 яйца (желтки), 140 г сливочного масла, 20 г эстрагона, 1 луковица, 20 г зелени петрушки, 2–3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Мелко нашинкованный лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить 10 минут. После этого влить белый соус и продолжать варку еще 10 минут, после чего охладить до 70 °С. К этой массе добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом (для этого влить желтки в глубокий сотейник, добавить холодную воду, нарезанное кусочками сливочное масло, варить при непрерывном помешивании. Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить). Все размешать, посолить, процедить.

СОУС КИЗИЛОВЫЙ

➢ 1 кг кизила, 3/4 стакана воды, 1 ч. ложка семян кинзы, 2–3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка хмели-сунели, стручковый перец, зелень по вкусу.

Протереть зрелый кизил через дуршлаг. Добавить охлажденную кипяченую воду, толченые семена кинзы, стручковый перец, истолченный с солью чеснок, хмели-сунели, измельченную зелень кинзы и укропа. Все тщательно перемешать.

СОУС С СУХИМ ВИНОМ И ЭСТРАГОНОМ

➢ 850 г красного соуса, 70 г сливочного масла, 100 мл белого вина, 100 мл очень крепкого бульона, 1 луковица, 1 морковь, по 25 г зелени петрушки и сельдерея, 40 г эстрагона, черный молотый перец и соль по вкусу.

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нарезать и спассеровать на масле. Затем влить белое вино, положить стебли эстрагона; уварить вино на треть первоначального объема. Эту смесь соединить с красным соусом и крепким бульоном. Все варить 10 минут, заправить солью, перцем. Процедить, добавить листки эстрагона. Довести соус до кипения.

КРАСНЫЙ СОУС ОСНОВНОЙ

➢ 1 л мясного бульона, 30 г сливочного маргарина, 1 морковь, 20 г корня петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 200 г томата-пюре, 25 г сахара, 150 мл вина, 70 г сливочного масла.

Из мясных костей сварить коричневый бульон, процедить. Часть (1/5) бульона слить в отдельную посуду. Охладить. Всыпать просеянную, спассерованную без жира пшеничную муку. Все размешать так, чтобы получилась однородная масса без комков.

Положить в остальной бульон пассерованные коренья и лук. Нагреть до кипения. Влить бульон с мукой и размешать и, помешивая, варить при слабом кипении при температуре около 100 °С. В конце варки добавить сахар. Процедить. Оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

СОУС БАКЛАЖАННЫЙ

➢ 300 г баклажанов, 30 г лука, 1 морковь, 1 картофелина, 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 20 г растительного масла, зелень, соль по вкусу.

Испечь на огне баклажаны. Снять кожицу. Слегка поджарить.

Поджарить картофель, нарезанный соломкой, нарезанный сладкий перец, чеснок и помидоры.

Положить слой баклажанов, слой жареного лука, картофеля, моркови, перца и посыпать зеленью. Затем снова слой баклажанов и т. д.

Подавать в горячем виде, сверху посыпать зеленью.

СОУС ЕЖЕВИЧНЫЙ С ОРЕХАМИ

➢ *1 стакан сока ежевики, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка семян кинзы, молотый стручковый перец, соль по вкусу.*

Из ежевики выжать сок. Добавить истолченные с солью чеснок и семена кинзы. К ним добавить толченые орехи и стручковый перец. Тщательно перемешать всю массу. Слить в соусник.

СОУС ТЕРНОВЫЙ

➢ *1 кг терна, по 6–8 веточек зелени кинзы и укропа, 2 зубчика чеснока, стручковый перец, соль по вкусу.*

Перебрать и промыть терн. Положить его в кастрюлю и залить водой так, чтобы вода его покрывала. Поставить терн вариться. Когда терн хорошо разварится, снять его с огня, удалить косточки, откинуть на сито, протереть вместе с отваром. В приготовленную массу добавить истолченные с солью стручковый перец, чеснок, зелень кинзы, укроп. Тщательно все перемешать.

СОУС ОРЕХОВЫЙ

➢ *3/4 стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан воды, 1 ч. ложка семян кинзы, 1/2 ч. ложки толченого имеретинского шафрана, винный уксус, молотый стручковый перец, соль по вкусу.*

Тщательно истолочь в ступке грецкие орехи, чеснок, соль, зелень кинзы. После этого добавить туда же истолченный перец, имеретинский шафран, семена кинзы. Все развести винным уксусом и охлажденной кипяченой водой.

СОУС ЧЕСНОЧНО-УКСУСНЫЙ

➢ *2 головки чеснока, 1/2 ч. ложки кориандра, зелень кинзы, укропа, петрушки, базилика и эстрагона по вкусу, 50 мл 3%-ного прокипяченного винного уксуса, 50 мл холодной кипяченой воды.*

Растолочь с солью чеснок. К нему добавить молотые пряности. Соединить их при растирании с уксусом, предварительно разведенным водой.

СОУС С КРАСНЫМ ВИНОМ И ЧЕСНОКОМ

➢ *800 г красного основного соуса, 150 г ветчинных костей, 100 мл красного вина, 200 мл виноградного уксуса, 50 г зеленого лука, по 6 г сельдерея и петрушки, 1 зубчик чеснока, 4 горошины черного перца, красный острый перец, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю виноградный уксус. Добавить к нему дробленные ветчинные кости, измельченную петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком. Варить на слабом огне 20 минут. Затем влить горячий красный соус. Варить его до консистенции сливок.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ОРЕХАМИ

➢ *1 кг помидоров, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1–2 зубчика чеснока, стручковый перец, зелень кинзы, соль по вкусу.*

Сварить помидоры. Затем протереть через сито, слить в кастрюлю. Поставить приготовленную массу на огонь. Через 5 минут с момента закипания добавить истолченные с чесноком очищенные грецкие орехи и варить 5 минут. После этого добавить истолченные вместе стручковый перец, зелень кинзы и соль. Данную массу варить еще 5 минут.

ЛУКОВЫЙ СОУС

➢ *800 г красного основного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 5–6 луковиц, 1/2 ч. ложки сахара, 75 мл 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.*

Нашинковать мелко лук. Слегка спассеровать его на сливочном масле так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист. Затем влить красный основной соус, добавить сахар, соль. Приготовленную массу варить 15 минут.

Готовый соус заправить сливочным маслом.

СОУС ПО-ГРУЗИНСКИ

➢ *1 луковица, 50 г сливочного масла, 150 г тертых орехов, 1 ст. ложка муки, 2–3 зубчика чеснока, 3 ст. ложки уксуса, по 1/2 ч. ложки корицы, молотой гвоздики, 1 красный стручковый перец, 1 лавровый лист, 1 стакан крепкого мясного бульона, 1 пучок укропа и мяты, соль по вкусу.*

Мелко нарезать репчатый лук, пассеровать на сливочном масле до золотистого цвета. Ввести бульон и нагреть при помешивании до кипения.

В небольшом количестве охлажденного бульона размешать муку и на паровой бане заварить.

Соединить с основной массой соуса, тщательно размешать, ввести измельченные орехи, растертый чеснок, уксус, молотую гвоздику и корицу, красный сладкий перец и лавровый лист.

В готовый бульон положить мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и мяты.

СОУС САЦЕБЕЛИ

➢ 200 г ядер грецких орехов, 4 луковицы репчатого лука, 200 мл винного уксуса, 2—3 зубчика чеснока, щепотка красного молотого перца, 20 г соли, 35 г зелени мяты и кинзы, 500 мл бульона или воды.

Толченые орехи развести уксусом. Добавить в эту массу мясной бульон или кипяченую воду, сырой рубленый репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец и зелень.

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС С УКСУСОМ

➢ 850 г красного основного соуса, 100 мл бульона, 100 мл очень крепкого бульона, 75 мл 9%-ного виноградного уксуса, 70 г сливочного масла, 1/2 луковицы, 40 г петрушки или сельдерея, тмин, 2 бутона гвоздики, мускатный орех в порошке, красный молотый перец, соль по вкусу.

Нарезать мелко коренья и лук. Залить их уксусом и бульоном, положить пряности (тмин, гвоздику, мускат, зелень петрушки). Тушить при слабом кипении под закрытой крышкой 20—25 минут. Когда жидкость уварится на две трети, влить красный основной соус. Варить еще 20 минут.

В конце варки добавить сильно концентрированный бульон, соль, немного сахара. Процедить готовый соус. Заправить его сливочным маслом и красным молотым перцем.

УКРОПНЫЙ СОУС

➢ *75 г сливочного масла, 1 л бульона, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки уксуса, 20 г сахара, 2 яйца (желтки), соль по вкусу.*

Масло растопить на медленном огне. К нему добавить (при постоянном помешивании) муку. Приготовить светлую заправку. Затем в нее налить холодный бульон и при непрерывном помешивании снова довести до кипения. Варить до тех пор, пока не исчезнут все комки и соус станет однородным.

Соус снять с огня. Добавить в него нарезанный укроп, соль, уксус, сахар. В отдельной чашке размешать желтки вместе с 6 ст. ложками соуса. Образовавшуюся смесь снова соединить с соусом. Подавать к вареному мясу — к говяжьему, рубленым котлетам, всем видам вареной и жареной рыбы.

СОУС ВИНОГРАДНЫЙ С ОРЕХАМИ

➢ *1 кг неспелого винограда, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 6 веточек зелени кинзы, 2 веточки омбало, молотый стручковый перец, соль по вкусу.*

Размять неспелый виноград. Выжать из него сок, постепенно подливая воду (2 стакана). Добавить в эту массу толченые грецкие орехи и истолченные с солью стручковый перец, зелень кинзы, чеснок и омбало. Тщательно все перемешать.

СОУС ГРАНАТОВЫЙ С ОРЕХАМИ

➢ *1 стакан сока граната, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 2—3 веточки зелени кинзы, 1 зубчик чеснока, молотый стручковый перец по вкусу.*

Из граната выжать сок. Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы, стручковый перец, соль вместе тщательно истолочь. Добавить сок граната, охлажденную кипяченую воду (1/2 стакана). Все тщательно перемешать.

Если соус готовят для рыбных блюд, в него добавляют очень мелко нарезанный репчатый или зеленый лук.

СЛАДКИЙ МОЛОЧНЫЙ СОУС

➢ *100 г молока, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 120 г сахара, 0,1 г ванилина.*

Приготовить жидкий молочный основной соус. Добавить побольше, чем обычно, сахара и ванилина. Ванилин и сахар предварительно растворить в небольшом количестве горячей воды.

СОУС КЛУБНИЧНЫЙ

➢ *400 г клубники, 200 г сахара, 30—35 г картофельного крахмала, 600 г воды.*

Сварить отдельно сахарный сироп и клубнику, смешать, довести до кипения. Холодной водой развести крахмал и, непрерывно помешивая, ввести в кипящую массу. Доведя до кипения, снять с огня, охладить. Так же можно приготовить соус из малины и земляники.

Соус можно подать к пудингам, запеканкам, блинчикам, оладьям.

СОУС ВАНИЛЬНЫЙ

➢ *725 г молока, 225 г сахара, 45 г желтка, 20 г пшеничной муки, 1 палочка ванили.*

Соединить с сахаром сырые яичные желтки. Растереть их деревянной лопаточкой до тех пор, пока они не побелеют. Затем добавить палочку ванили, разрезанную вдоль,

высыпать муку и перемешать. Всю массу разбавить горячим молоком при непрерывном помешивании на слабом огне.

Довести соус до кипения, но не кипятить его. Загустевший соус снять с плиты, процедить. Если использовать порошковый ванилин, то нужно добавить в готовый горячий соус.

ЯИЧНЫЙ СЛАДКИЙ СОУС

➢ 120 г яиц, 90 г яичных желтков, 300 г сахара, 450 г белого виноградного вина, 100 г лимона.

Яйца и желтки смешать с сахарным песком, виноградным белым вином, цедрой лимона. Варить эту массу на слабом огне, постоянно взбивая венчиком до увеличения объема в 2—3 раза. Соус, достигший температуры 70—75 °С, выключить, удалить из него цедру лимона.

Данный соус не предназначен для длительного хранения. Его нужно использовать сразу после приготовления с шарлоткой, пудингами и т. д.

СОУС ПАРОВОЙ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД

➢ 600 г бульона, 70 г шампиньонов, 30 г лимонного сока, 100 г белого виноградного вина, 30 г сливочного масла, соль, перец и другие специи по вкусу.

Мясной бульон выпарить в течение 20—30 минут. Муку пассеровать на масле, развести выпаренным бульоном. Добавить к приготовленной массе сырые белые коренья, свежие грибы (шампиньоны). Варить в течение 1 часа, снимая пену. Затем добавить сок лимона или лимонную кислоту, белое виноградное вино, красный острый молотый перец, соль. Хорошо размешать и процедить через салфетку. Готовый соус вновь довести до кипения. Заправить его сливочным маслом.

Подать к паровым котлетам, курице, цыплятам.

СОУС СМОРОДИННО-МАЛИНОВЫЙ

➢ *150 г смородины, 100 г малины, 80 г сахара, 130 г сливок, 10 г картофельной муки.*

Вымыть смородину и малину. Ссыпать их в эмалированную посуду, залить небольшим количеством воды. Довести приготовленную массу до кипения на слабом огне. Ягоды, слив воду, протереть через мелкое сито. Часть отвара остудить и смешать с картофельной мукой. Затем добавить оставшуюся жидкость. Высыпать сахар. Довести всю эту массу до кипения. Охладив ее чуть-чуть, смешать со сливками. По желанию можно добавить сырой желток.

КРАСНЫЙ СОУС ДЛЯ ТЕФТЕЛЕЙ

➢ *900 г красного основного соуса, 40 г сливочного маргарина, 100 г репчатого лука или лука-порея, 20 г петрушки или сельдерея, 50 г сладкого зеленого перца, 80 г моркови, 100 г мадеры, 1 г перца горошком, 0,2 г лаврового листа.*

Мелко нарезать подготовленные овощи. Пассеровать на сливочном масле так, чтобы они не изменили своего цвета. Соединить их с красным основным соусом, добавить специи по рецепту. Варить на слабом огне, помешивая, в течение 10 минут. В самом конце варки добавить мадеру.

Подавать в горячем виде к тефтелям, котлетам, биточкам и т. д.

СОУС ЯИЧНЫЙ

➢ *140 г яйца, 70 г яичных желтков, 180 г сахарной пудры или сахарного песка, 550 г белого виноградного вина, 100 г лимона, соль по вкусу.*

Отдельно взбить яйца и желтки с сахаром. Нагреть белое виноградное вино. В большую эмалированную по-

Лимонные рулетики

Апельсиновый конфитюр со свежими фруктами

суду с толстым дном, непрерывно помешивая, влить небольшими порциями поочередно взбитые яйца, вино, взбитые желтки. Добавить в эту массу натертую цедру лимона и поставить на слабый огонь.

Взбить до образования пышной массы.

Подать к пудингам, запеканкам.

БЕЛЫЙ СОУС С ХРЕНОМ

➢ *800 г парового соуса, 200 г хрена, 75 г уксуса, соль по вкусу.*

Натереть хрен на мелкой терке. Прогреть с маслом. Затем поместить его в паровой сосуд, добавить уксус. Довести массу до кипения. После варки добавить масло и, если надо, лимонную кислоту.

ЖЕЛТКОВЫЙ СОУС

➢ *140 г яичных желтков, 170 г сливочного масла, 70 г лимона, 700 г рыбного бульона, соль по вкусу.*

Желтки отделить от белков. Растереть с предварительно размягченным маслом. Снять с лимона цедру и, измельчив, опустить в рыбный бульон. Добавить растертые желтки при непрерывном помешивании. Соус варить на пару, не доводя до кипения.

Густую массу снять с паровой бани, заправить солью, лимонным соком.

Подать к рыбным и овощным блюдам.

СОУС ЯИЧНЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ

➢ *360 г вареных яиц, 450 г растительного масла, 230 г столовой горчицы, соль по вкусу.*

Сварить яйца. Протереть желтки сквозь мелкое сито, а белки порубить помельче. Все эти компоненты соединить

с растительным маслом, добавить столовую горчицу. Всю приготовленную массу мешать до образования густой однородной массы.

Готовый соус подать к холодному мясу.

СОУС ТВОРОЖНЫЙ ИЗ ОБЕЗЖИРЕННОГО ТВОРОГА

➢ 300 г творога, 300 г растительного масла, 150 г сливок или сметаны, 300 г молока, соль, сахар по вкусу.

Тщательно размешать нежирный творог. Добавить в него растительное масло или сметану. Отдельно соединить приправы. Хорошо их растереть до образования однородной массы. Вместо сметаны или сливок можно взять сливочное масло и молоко. Тогда масло растереть со специями до образования пены. Потом добавить протертый творог, молоко. Хорошо взбить.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ

➢ 1 кг сметаны, 75 г горчицы, перец, кислый сок, уксус, соль по вкусу.

Добавить в сметану соль, сахар, горчицу, перец, кислый сок. Тщательно все перемешать. Затем всю эту массу взбить миксером. Если не хватает кислоты, то добавляют кислый сок или уксус. Снова взбить.

СОУС СМЕТАННЫЙ ОСТРЫЙ

➢ 300 г сметаны, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, 4 белка и 2 яйца, соль, перец по вкусу.

Вылить в эмалированную посуду уксус. Добавить к нему соль, сахар, размолотый мелко перец. Размешать все де-

ревянной ложкой. Сварить яйца, отделить белки. Протереть их через мелкое сито. Затем соединить их со сметаной.

Влить уксус с другими специями. Хорошо взбить, заправить соком из свежих овощей и фруктов.

Уксус можно заменить мелко нарубленными каперсами.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД

➢ 500 г сметаны, 150 г муки, 240 г лука, 70 г соуса «Южный», 120 г сливочного масла, соль по вкусу.

Пассеровать муку до светло-желтого оттенка. Развести ее горячим мясным бульоном. Добавить сметану и варить на слабом огне 5—10 минут.

Одновременно пассеровать на масле мелко нарезанный лук, который положить в соус перед окончанием варки. В самом конце добавить соль и соус «Южный». Все тщательно перемешать.

Приготовленный соус можно подать к лангету, изделиям из котлетной массы.

СОУС КАРТОФЕЛЬНЫЙ

➢ 1 стакан растительного масла, 1 морковь, 2 картофелины, 1 луковица, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты (кристаллической), 1 стакан воды.

Залить горячей водой очищенный картофель, натертую морковь, рубленый лук. Довести эту смесь до кипения. Проварить 8—10 минут, дать настояться 15—20 минут под крышкой.

Овощи протереть. Вместе с отваром влить в смесь, взбивая, растительное масло. Охладить ее. Добавить сахар, соль и лимонную кислоту. Все тщательно перемешать.

СОУС ИЗ ПРОСТОКВАШИ С ТОМАТОМ-ПАСТОЙ

➢ *800 г простокваши или кефира, 200 г томата-пасты, 40 г острого соуса, соль, зелень петрушки, укроп по вкусу.*

Смешать в указанных пропорциях простоквашу или кефир с томатом-пастой. Хорошо вымешать. Заправить приготовленный соус острым соусом, солью, зеленью.

ВИННЫЙ СОУС К ЦВЕТНОЙ КАПУСТЕ

➢ *5 желтков, 2 белка, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан сухого белого вина, 1/2 стакана воды.*

Желтки растереть с сахаром, влить вино, немного воды. Довести смесь до кипения (постепенно помешивая). Снять с огня. Соединить смесь со взбитыми белками. Все тщательно перемешать.

СОУС «ОГНЕЕД»

➢ *4 бульонных кубика, 1/2 л соуса «Краснодарский», 1 средняя головка репчатого лука, перец черный душистый, перец красный молотый, соль, уксус.*

Нарезать мелко лук. Залить его уксусом (мариновать около 1 часа).

Приготовить бульон в пропорции 4 кубика (пол-литровых) на 1 л воды. Половину отлить для дальнейшего использования, а во вторую положить 1 ч. ложку соли (без верха), 1 ч. ложку красного перца, немного черного. Все размешать и влить в соус «Краснодарский». Туда же положить маринованный лук и уксус, в котором он мариновался. Размешать. Довести оставшимся бульоном до консистенции магазинной сметаны. Добавить красный

перец и уксус до достижения следующего эффекта: если попробовать, то можно почувствовать на языке слегка кислый соус, а если примерно через 10 секунд во рту начнется пожар, то значит, соус готов.

Этот соус можно подавать к жареному мясу и шашлыку.

ЛИМОННЫЙ СОУС К ЦВЕТНОЙ КАПУСТЕ

➢ *1 лимон, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сливок, соль, сахар.*

Растереть с мукой сливочное масло. Добавить к нему сливки, соль, сахар, тертый лимон. Прокипятить приготовленную смесь при помешивании.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС (1)

➢ *3 желтка, 1 ст. ложка воды, соль, сахар, 150 г масла, лимонный сок.*

Размешать желтки в соленой соде. Прогреть их на водяной бане, добавляя при этом кусочками сливочное масло.

Когда все масло будет смешано с желтками, добавить по вкусу лимонный сок.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС (2)

➢ *2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка бульона или воды, 2 желтка, соль, мускатный орех, лимонный сок.*

Растопить в кастрюле масло. К нему добавить муку и пассеровать ее. Добавить в массу соль, тертый мускатный орех, желтки, лимонный сок. После добавления желтков соус не кипятить.

КОРИЧНЕВЫЙ СОУС

➢ *2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 1/2 л бульона или воды, соль, перец, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка сметаны.*

Растопить в кастрюле масло. Пассеровать муку до светло-коричневого цвета. Затем развести ее бульоном или водой. Проварить полученную смесь на слабом огне. Потом добавить соль, специи, сметану, при этом помешивая.

СОУС ГОРЧИЧНЫЙ ПИКАНТНЫЙ

➢ *1/2 стакана столового уксуса, 2 луковицы, 1 соленый огурец, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка готовой горчицы, соль, молотый перец, 1/2 лимона.*

Мелко нарезать лук и огурец. Положить их в кастрюлю, полить уксусом. Варить приготовленную массу на слабом огне.

В разогретом масле спассеровать муку до коричневого цвета, разбавить бульоном. Варить, добавив соль, перец, горчицу, подготовленный лук и огурец, лимонный сок. Соус прогреть, но не кипятить!

К соусу можно добавить сметану. Подавать к жареным мясным и рыбным блюдам.

БЛИНЫ

БЛИНЫ ГРЕЧИШНЫЕ

➢ *3 стакана молотой гречневой крупы, 2 стакана молока или воды, 20 г дрожжей, 2 яйца, сливочное масло.*

Замесить тесто из гречневой крупы, молока, растворенных в воде дрожжей (3 ст. ложки), желтков. Положить кусок растопленного масла по вкусу, взбить деревянной ложечкой или лопаткой. Теперь следует некоторое время подождать, пока тесто поднимется, и тогда уже можно начинать печь блины на разогретой, смазанной маслом сковороде.

БЛИНЫ СЛИВОЧНЫЕ
(в старину их называли «Царскими»)

➢ *350 г сливок, 200 г сливочного масла, 1/4 стакана сахара, 5 яиц, ароматическая эссенция.*

Заварить на огне в кастрюльке 250 г сливок и муку, постоянно помешивая. Снять тесто с огня, прокипятив его основательно, остудить на холоде, можно в холодной воде, постоянно помешивая ложкой.

Взбить размягченное сливочное масло, сахар, желтки.

Охлажденное тесто смешать со взбитой желтковой массой и перемешать. Мешать нужно всегда в одном направлении — это важно.

1/2 стакана густых сливок взбить в отдельной посуде. Все смешать и замесить тесто, положив туда 1/2 ст. ложки воды с какой-нибудь эссенцией, мешая все в одном направлении. Из этого теста выпекать блины.

БЛИНЫ ПЫШНЫЕ

➢ *1/2 л воды, 2 ч. ложки дрожжей, 400 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 1 ч. ложка молока, соль.*

На всю ночь поставить тесто из пшеничной муки подходить, замесив его из 1/2 л воды и дрожжей. Утром перемешать тесто, всыпав гречневую муку (можно ее заменить смесью для детского питания с гречкой), соль, дать тесту постоять в течение часа, чтобы оно подошло, вылить подогретое молоко в массу, все смешать, снова дать тесту постоять, чтобы оно подошло, и тогда можно печь.

БЛИНЫ «СКОРОДУМКИ» (1)

➢ *8 яиц, 100–120 г сливочного масла, 800 г муки, 2 стакана простокваши или кефира.*

Желтки растереть с маслом и мукой. Все это взбить, развести кефиром. Пока тесто отстаивается, взбить белки. Приготовленное тесто смешать со взбитыми белками. Из этого теста можно печь блины.

БЛИНЫ «СКОРОДУМКИ» (2)

➢ *44 г пшеничной муки, 44 г гречневой муки, 1 ч. ложка уксусной эссенции (лимонной кислоты), 1 ч. ложка соды, соль.*

Смешать пшеничную и гречневую муку, посолить. Подогреть 4–5 стаканов воды, всыпать туда всю муку. Замесить тесто.

1 стакан холодной воды разделить на две половины. В одной половине растворить уксусную эссенцию, влить воду в тесто и тщательно перемешать. В другой половине растворить соду и снова влить в тесто и тщательно перемешать. Из этого теста печь блины.

БЛИНЫ «ОБЫЧНЫЕ»

➢ *2 стакана муки, 4 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.*

В теплое молоко положить дрожжи, сахар, соль, яйца, муку. Тесто поставить бродить, и через 3 часа можно приступить к выпечке.

БЛИНЫ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

➢ *100 г овсяных хлопьев, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1/2 л молока, сода на кончике ножа, 4 ст. ложки растительного масла, соль.*

Замесить тесто, поставить на 20 минут в теплое место, а потом протереть через сито. Печь, как обычно.

БЛИНЫ РУССКИЕ (1)

➢ *500 г муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1 л молока, 1/2 ч. ложки соли, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка топленого масла.*

В стакане теплого молока развести дрожжи, замесить из части муки негустое тесто и поставить его в теплое место на 1—2 часа для брожения.

Оставшуюся муку, сахар и соль смешать: развести молоком, добавить масло, яйца, тщательно размешать

и, соединив с подготовленной опарой, поставить опять в теплое место на 1—2 часа, чтобы брожение продолжалось.

Выпекать блины на чугунных сковородках, смазанных маслом и хорошо прогретых. Очень хорошо печь блины на сковороде с тефлоновым покрытием.

БЛИНЫ РУССКИЕ (2)

➢ 1 кг муки, 4—5 стаканов молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, $1^1/_2$ ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 40 г дрожжей.

Поставить опару: влить в посуду 2 стакана теплой воды, развести дрожжи, всыпать 500 г муки. Тщательно размешать и поставить на 60 минут в теплое место.

Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное масло, (растительное или маргарин растопленный); добавить оставшуюся муку и размешать тесто до гладкости. Затем, размешивая тесто, понемногу вливать теплое молоко. Посуду поставить в тепло. До того как печь блины, надо 2—3 раза обмять тесто и дать ему вновь подняться.

БЛИНЫ «ПШЕННИКИ»

➢ 800 г пшена, 800 г муки, 2—3 ч. ложки жидких дрожжей, 200 г сливочного масла, 10 яиц, 1 л молока.

Перебрать и промыть пшенную крупу, сварить ее на молоке, перетереть через ситечко. Из муки, протертой пшенной массы и дрожжей приготовить тесто, дать ему подойти.

В поднявшейся опаре замесить размягченное масло и желтки. Опять оставить тесто, чтобы подошло. Тем временем взбить в крутую пену белки, смешать с тестом и печь на горячей сковороде.

БЛИНЫ МАННЫЕ

➢ *120 г манной крупы, 3 стакана молока, 150 г муки, 2 яйца, соль.*

Манную крупу всыпать в закипевшее молоко (целый стакан), поставить поварить, чтобы получилась густая каша, потом остудить ее. Замесить блинное тесто из этой густой массы и 2 стаканов молока, добавив муку. Вбить в тесто яйца, посолить по вкусу и месить, чтобы оно было гладким. Хорошо жарить на маленьких сковородочках.

БЛИНЫ БАРСКИЕ ПО-АНГЛИЙСКИ

Разделить белки и желтки у 10 куриных яиц. Масло желательно взять подсоленное — 200 г. Смешать масло с желтками и 600 г хорошей муки, соль растереть и медленно развести в смеси сливок или молока. Сильно взбить белки и выложить в тесто, посыпав корицы или лимонной цедры. Печь на сковороде. Пропеченные блины складывать один на другой, перемежая их сахарным песком.

БЛИНЫ БАРСКИЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Желтки смешать с сахарным песком, 1 ч. ложкой толченой сухой лимонной цедры, добавить масло и муку; развести 3 стаканами молока. Положить в тесто взбитые в пену белки. Готовые блины подавать с вареньем или медом.

БЛИНЫ «ПРОСТЫЕ»

➢ *350 г муки, 7–8 г соли, 15–20 г дрожжей, 600 г молока, 25–30 г сахара, 30 г сливочного или топленого масла, 2–3 яйца.*

В кастрюлю вылить 400 г молока. Подогреть, положить соль, сахар и дрожжи. Всыпать муку, хорошо выме-

шать, положить яичные желтки, растопленное сливочное масло, еще раз перемешать до однородности. Кастрюлю накрыть крышкой, поставить в теплое место на 2—3 часа для брожения. Тесто необходимо 3—5 раз обмять для выхода из него углекислого газа. Стакан молока вскипятить, вылить его в тесто. Яичные белки взбить венчиком для образования чистой пенистой массы и смешать с тестом. Тесто наливать тонким слоем и жарить до образования золотистого цвета.

Готовые блины сложить стопкой на тарелку, промазав каждый растопленным сливочным или топленым маслом.

БЛИНЫ ОВОЩНЫЕ

➢ *100 г сливочного масла, 200 г манки, 10 яиц, 24 г сахарной пудры, овощи.*

В качестве добавок в блины подойдут картофель, свекла, морковь, яблоки. Почистить овощи, разварить их в молоке, пока не станут мягкими, протереть еще горячими, смешать с маслом и манкой. Когда масса остынет, добавить желтки, взбитые в пену белки, посолить и всыпать сахарную пудру. Все смешать и печь.

БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ

➢ *500—600 г яблок, 8 стаканов муки, 1/2 стакана дрожжей, 200 г сливочного масла, 8 яиц, соль, сливки.*

Приготовить яблочное протертое пюре. Поставить тесто (опару) в тепло: 800 г муки смешать с дрожжами, разведенными молоком. В подошедшую опару выложить пюре, растопленное масло, вбить яйца. Тесто выбить веселкой. Добавить соль, сливки, чтобы тесто напоминало сметану. Дать подойти. Выпекать на горячей сковороде до появления золотистого цвета.

БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ

Завести обычное тесто и печь из него блины, сверху их посыпая рубленой начинкой, например, различными фруктами, пока блин сверху не печен. Перевернуть и поджарить с другой стороны.

БЛИНЧИКИ-ПРЕСНУШКИ С РИСОМ

В посудину вылить 5 яиц, 1 ст. ложку растопленного масла, щепотку соли. Муку нужно подсыпать понемногу. Так же, небольшими порциями, влить 3 стакана молока, снова подсыпать муки до жиденькой консистенции теста. Печь блины, переворачивая с одной стороны на другую.

Сварить молочную, не слишком густую, кашу из риса (чтоб не текла). В остывшую — ввести, вбивая, 3 желтка, 3 взбитых в пену белка, немного корицы, смешать. Начинку положить в каждый блинчик, свернув его трубочкой, обжарить. Можно и запечь, посыпая толчеными сухарями, с маслом на сковороде.

БЛИНЧИКИ С ФРУКТАМИ

- *2 стакана муки, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 5 яиц, соль, сода.*
- *Для начинки: 750 г фруктов (черешня, вишня, клубника, малина, груши и т. д.), 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана толченых сухарей, 1–2 ч. ложки корицы.*
- *Смесь для заливки: 2 яйца, 1 стакан молока, 2–3 ст. ложки сливочного масла.*

В 2 стаканах воды развести муку, посолить и добавить немного питьевой соды. Отдельно взбить яйца в молоке и все смешать. Туда же добавить сахар и тщательно перемешать. Жарить на разогретой сковороде.

Перебрать, промыть фрукты и перемешать их с сахаром, толчеными сухарями и корицей. На каждый блин

положить немного начинки, свернуть его в трубку, уложить на противень и залить смесью из взбитых яиц, молока и сливочного масла. Сверху блинчики посыпать слегка сахаром и печь 10—15 минут в духовом шкафу. При подаче на стол можно посыпать сахарной пудрой.

БЛИНЫ ОРЕХОВЫЕ

➢ *Для теста: см. предыдущий рецепт.*
➢ *Для начинки: 100 г орехов, 3 ст. ложки сахарной пудры, 4 яйца.*

Испечь блинчики (см. предыдущий рецепт).

Орехи растереть с сахарной пудрой и желтками, добавить взбитые в пену белки. Каждый блинчик, поджаренный с двух сторон, свернуть трубочкой, положив вовнутрь вкусную ореховую начинку. Подрумянить трубочки в масле.

БЛИНЫ ПИКАНТНЫЕ

➢ *6 стаканов гречневой и 4 стакана пшеничной муки (или $1^1/_2$ кг одной пшеничной), 6 яиц, 50 г дрожжей, 4—$6^1/_2$ стаканов молока, 100 г манной крупы, 2 стакана воды на опару, соль.*

Сварить жидкую манную кашу в $1^1/_2$ л молока. Пока не остынет, вымешать ее хорошенько ложечкой. Отдельно замешать в кипяченой воде 2 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной. Когда остынет, положить дрожжи, подбить и дать подойти. Затем добавить в опару слегка подбитые желтки, молоко, соль, сваренную манную кашу и остальную муку. За час до выпечки обдать кипяченым молоком, а за 10 минут — положить взбитые белки, перемешать слегка, а потом печь.

(Гречневую муку можно получить несколько раз пропустив крупу через кофемолку, а потом просеяв через сито.)

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

➢ *Для начинки: 3 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сахарной пудры, изюм, 800–900 г некислого творога.*

Испечь блины (см. «Блинчики с фруктами» на стр. 493).

Творог отжать, растереть крепко с яйцами, сметаной и сахарной пудрой, добавить изюм без косточек (по вкусу). Начинять блинчики этой массой, скатать их в трубочки, посыпать измельченными сухариками, полить маслом, запечь на сковороде.

ШАРЛОТКА ИЗ БЛИНЧИКОВ

➢ *5 антоновских яблок средней величины, сахар по вкусу, 100–200 г маргарина или сливочного масла, 1 стакан любого сиропа или консервированного компота из фруктов.*

Испечь блинчики. Намазать кастрюлю или сковороду маслом, присыпать сухарями. На дно кастрюли положить блинчик, смазав его, потом — ряд нарезанных и очищенных яблок, посыпать сахаром, опять положить блинчик, смазать маслом, и так далее. Закрыть блинчиком, посыпать сахаром, запечь в духовке. Опрокинуть осторожно на круглое блюдо, полить сиропом и подавать на стол.

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

➢ *3–4 яйца, 1/2 стакана сахара, соль, мука.*
➢ *Для начинки: 5–6 средних яблок, 1/2 стакана сахара, ванилин.*

Яйца, сахар, соль положить в кастрюлю, разбавить водой и взбить до однородности. Всыпать муку и замесить жидкое тесто. Жарить на раскаленной сковороде, смазанной куском сала, не подрумянивая их.

Для начинки нарезать яблоки небольшими ломтиками, сложить в кастрюлю, засыпать сахаром и добавить немного ванилина. Кастрюлю поставить на небольшой огонь на 10 минут.

Положить начинку на середину блинчика (по 1 ст. ложке на каждый) завернуть конвертом и снова поджарить в кипящем сливочном масле до образования золотистой корочки. Готовые блины посыпать сахарной пудрой.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

➢ *500 г муки, 3 яйца, 1 ст. ложка топленого масла, 500 г молока, 2 ст. ложки сахара, кусочек свиного сала для смазывания сковороды, 50 г масла для смазывания готовых блинчиков.*

➢ *Для начинки: 1 кг яблок, $1^1/_2$ стакана сахара, 100 г сметаны, 2 яйца.*

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растительное масло и все это постепенно вливать в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комочков. В последнюю очередь добавить взбитые в пену белки.

Разогреть сковороду, смазать кусочком свиного сала, налить тонким слоем тесто. Готовые блинчики складывать в кастрюлю, перекладывая мелко нарезанными яблоками, пересыпая сахаром и смазывая маслом. Смешать яйца со сметаной, добавить сахар по вкусу, залить сверху блинчики и поставить кастрюлю в духовку.

ЗАПЕКАНКИ

ЗАПЕКАНКА МАННАЯ

➢ *300 г манной крупы, 1 л молока, 130 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахарной пудры, 4 яйца, малиновый сок, щепотка соли.*

Молоко с солью и 50 г сахара довести до кипения и, постоянно помешивая, всыпать манную крупу и варить до загустения.

Масло, желтки и 150 г сахарной пудры растереть в пену, добавить в нее охлажденную манную кашу; все это перемешать. После этого ввести взбитые в пену белки. Приготовленную массу выложить в смазанную маслом или маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму, которую поместить в кастрюлю с водой, а кастрюлю — в духовку. Запекать массу в разогретой духовке на небольшом огне.

Готовую запеканку перед подачей к столу полить малиновым сиропом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

➢ *100 г овсяных хлопьев, 150 мл молока, 20 г сливочного масла, 30 г сахара, 1 яйцо.*

Яйцо растереть с сахаром, сливочным маслом и добавить овсяные хлопья, молоко, все хорошо перемешать, выложить в форму, смазанную маслом, и запекать в духовке. Готовую запеканку подавать к столу с молоком.

САВАРЕН МАННЫЙ

➢ *4 неполные ст. ложки манной крупы, 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, ром.*
➢ *Для сиропа: 150 г сахара, 1 стакан воды, ванильный сахар, лимонная цедра.*

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в пену белки, ром, под конец — манную крупу.

Готовую смесь выпекать в духовке на среднем огне в смазанной маслом форме. Готовый саварен можно полить сиропом. Сироп готовится из сахара, воды, ванильного сахара и лимонной цедры Все это нужно сделать, не вынимая блюдо из его формы, и поставить еще на

несколько минут в духовку. Саварен можно также залить другим сиропом из жженого сахара, распущенного в горячей воде, или сиропом из жидкого повидла, или сиропом из ароматизированного молока.

ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ГРУШАМИ

➢ 200 г манной крупы, 1/2 л молока, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 4 яйца, 500 г груш, корица или тертая лимонная цедра, щепотка соли.

Молоко вскипятить, в него всыпать манку, постоянно помешивая, проварить, добавить соль, масло.

Когда каша остынет, добавить смесь желтков, сахара и специй.

Фрукты очистить, нарезать ломтиками (твердые груши натереть на крупной терке стружкой).

Белки взбить в густую пену, размешать с кашей, при этом оставив 2 ложки белковой пены.

Форму смазать жиром. Потом в нее положить слой манной каши, слой груш. Запекать в духовке 20 минут, смазать сверху оставшимися белками, посыпать сахаром, вновь запекать в духовке до образования румяной корочки.

Подавать запеканку с фруктовым соусом.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ШОКОЛАДОМ

➢ 350 г риса, 1/2 л воды, 1/2 л молока, щепотка соли, 80 г сахарной пудры, 3 яйца, 20 г шоколада, 30 г изюма, 30 г ядер грецких орехов, 1 ч. ложка молотой корицы.

Рис перебрать, промыть, залить водой и молоком, посолить и варить, пока рис не станет мягким. Оставить охлаждаться.

Желтки растереть с сахаром, маслом или маргарином. Добавить тертый шоколад, промытый изюм, растертые

орехи, корицу, охлажденный отварной рис и густую пену, взбитую из белков. Всю эту массу перемешать. Затем выложить в смазанную маслом или маргарином и обсыпанную панировочными сухарями форму, которую поместить в кастрюлю с водой, а кастрюлю — в разогретую духовку, где запекать на небольшом огне.

Готовое блюдо посыпать сахарной пудрой и подавать к столу с компотом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С ИЗЮМОМ

➢ *200 г овсяных хлопьев, 750 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахарной пудры, 100 г изюма, 50 г муки, 30 г ванильного сахара, щепотка соли.*

Из овсяных хлопьев сварить на молоке с солью густую кашу и охладить, время от времени перемешивая ее. Желтки, сливочное масло или маргарин, пудру, ванильный сахар растирать в пену. Затем в нее добавить охлажденную овсяную кашу, промытый изюм и взбитые в густую пену белки вместе с мукой.

Всю эту массу выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями. Затем форму поместить в кастрюлю с водой, а кастрюлю — в разогретую духовку. Запекать на небольшом огне.

Готовую запеканку подать к столу с компотом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН И ТВОРОГА

➢ *200 г макарон, 200 г творога, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, щепотка ванилина или цедра лимона.*

Сваренные в слегка подсоленной воде макароны откинуть на сито и охладить.

В творог добавить яйца, масло, са́хар, ванилин или тертую цедру и, наконец, остывшие макароны.

Выложить приготовленную массу в смазанную форму, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Готовую запеканку подавать к столу с ягодным соком или соусом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ЯБЛОКАМИ

➢ *200 г макарон, 500 г яблок, 1 л молока, 10 г картофельной муки, 50 г сахара, 1 яйцо, немного соли, толченое печенье, рубленые орехи, лимонная цедра, ванильный сахар.*

Яблоки потушить, залив 5 ст. ложками воды, положить 25 г сахара, лимонную или апельсиновую цедру. Макаронам дать набухнуть в 750 мл кипящего молока, всыпав немного соли.

В 250 мл кипящего молока влить разведенную картофельную муку и, сняв с огня, прибавить сырой желток, 25 г сахара и ванилин.

Макароны перемешать с яблоками и молочной смесью. Положить белок, взбитый в пену, и все осторожно перемешать.

Подготовленную массу переложить в форму, которую хорошо смазать жиром. Запекать в духовке при умеренной температуре 45 минут.

ЛАПШЕВНИК

➢ *400 г лапши, 100 г сливочного масла или маргарина, 200 мл сливок 35–45%-ной жирности или сметаны, 4 яйца, сок и цедра лимона, 150 г сахарной пудры.*

Лапшу отварить и промыть водой. Залить лапшу растопленным маслом или маргарином, размешать. Сметану

или сливки смешать с желтками, лимонным соком, измельченной лимонной цедрой и 100 г сахарной пудры. Белки взбить в густую пену, добавить оставшуюся сахарную пудру и снова взбивать до загустения. Белковую массу соединить с желтковой. Лапшу полить приготовленной смесью, а затем тщательно размешать.

Выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями посуду (гусятницу, сковороду с высоким бортиком) и выпекать в горячей духовке.

Готовый лапшевник посыпать сахарной пудрой и сразу же подавать к столу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

➢ 200 г ржаных сухарей, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 50 г сахара, 30 г измельченных ядер грецких орехов.

Сухари (лучше всего из заварного бородинского хлеба) растолочь или перемолоть.

Желтки растереть с маслом и сахаром. Когда не останется кристаллов сахара, добавить молотые сухари, толченые обжаренные орехи, хорошо перемешать и осторожно добавить взбитые белки.

Смазанную маслом и посыпанную сухарями форму заполнить сухарной массой и запекать.

Готовую запеканку подавать к столу с молоком или сливками.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С СОКОМ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

➢ 140 г тертых белых сухарей, 250 мл молока, 6 яиц, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 2 бутона гвоздики, сок красной смородины.

Тертые сухари залить молоком, добавить молотую гвоздику. Затем массу, помешивая, варить до получения од-

народной густой кашицы. После этого растереть в пену желтки, сахарную пудру и ванильный сахар. В пену ввести по 1 ч. ложке охлажденную кашицу, а затем добавить густую белковую пену. Приготовленную массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму, помещенную в кастрюлю с водой, а кастрюлю — в разогретую духовку. Массу выпекать на небольшом огне.

Готовую, чуть охлажденную запеканку залить соком красной смородины или украсить фруктовым муссом.

ЛАПШЕВНИК С ОРЕХАМИ, ИЗЮМОМ И ВАРЕНЬЕМ

➢ *400 г лапши, 150 г сливочного масла или маргарина, 150 г измельченных ядер грецких орехов, 150 г сахарной пудры, 100 г изюма, варенье из малины.*

Отваренную лапшу промыть водой, залить растопленным маслом или маргарином. Затем всю эту массу посыпать орехами, сахарной пудрой, промытым изюмом. Все перемешать. В форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, выложить половину лапши, намазать ее вареньем из малины, на него выложить оставшуюся лапшу.

Запекать лапшевник в горячей духовке. Готовое блюдо сразу подать к столу, предварительно посыпав сахарной пудрой.

ЗАПЕКАНКА ШОКОЛАДНАЯ С МИНДАЛЕМ

➢ *100 г муки, 5 яиц, 150 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 20 г какао-порошка, 50 г миндаля, компот из черешни.*

Растереть желтки, сахарную пудру и ванильный сахар. Добавить растопленное сливочное масло (или маргарин), измельченный миндаль, все перемешать.

Белки взбить в густую пену, которую вместе с мукой ввести в желтковую массу.

Всю приготовленную массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму, которую поместить в кастрюлю с водой, а кастрюлю — в разогретую духовку, где запекать на небольшом огне.

Готовую, чуть охлажденную шоколадную запеканку пропитать черешневым сиропом, после чего можно подать к столу с компотом из черешни.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПИРОЖНЫХ

➢ *1 суповая тарелка различных пирожных, остатков торта, раскрошенное печенье, шоколад, 3 яйца, 1/2 стакана молока, ром.*

В форму, смазанную жиром, положить различные кондитерские изделия или куски торта, орехи, кусочки шоколада. Все залить смесью из взбитых яиц, молока, рома. Выпекать в духовом шкафу 20 минут. Готовое блюдо подавать к столу с ягодным соусом.

ЗАПЕКАНКА ШОКОЛАДНАЯ С ВИШНЕЙ

➢ *60 г муки, 40 г тертого бисквитного печенья, 40 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахарной пудры, 4 яйца, 50 г шоколада, 250 г вишен, вишневый сок.*

Масло или маргарин растереть с сахарной пудрой. Добавить яйца (по одному); массу перемешать.

Осторожно ввести в эту массу тертый шоколад, густую белковую пену, муку, тертое бисквитное печенье.

Затем приготовленную массу выложить в форму, которую смазать маслом и обсыпать мукой; сверху положить вишни, предварительно удалив из них косточки.

Форму поставить в кастрюлю с водой, кастрюлю — в разогретую духовку. Запекать на небольшом огне.

Готовую запеканку выложить из формы, пропитать вишневым соком и подать к столу с вишневым компотом.

ЗАПЕКАНКА АБРИКОСОВАЯ

➢ 60 г панировочных сухарей, 30 г манной крупы, 40 г абрикосового варенья, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, сок и цедра 1/2 лимона, 1 ст. ложка рома.

Сахарную пудру, ванильный сахар, лимонный сок, варенье, ром, желтки растереть в пену. Добавить панировочные сухари, манную крупу, пену, взбитую из белков. Всю массу осторожно перемешать.

Приготовленную массу выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями.

Форму поместить в кастрюлю с водой, а кастрюлю — в разогретую духовку и запекать на небольшом огне.

Готовую, чуть охлажденную запеканку выложить из формы и залить вареньем, разведенным ромом (3 ст. ложки рома на 40 г варенья).

ЗАПЕКАНКА ОРЕХОВАЯ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

➢ 130 г ядер грецких орехов, 4 яйца, 120 г сахарной пудры, 50 г тертых бисквитных сухарей.
➢ Для сливочного крема: фрукты, 250 мл сливок 35–45%-ной жирности, 20 г сахарной пудры.

Желтки со 100 г сахарной пудры растереть в пену, добавить растертые орехи, перемешать. Белки взбить в густую пену, добавить, взбивая, остаток сахарной пудры

и тертые бисквитные сухари; осторожно смешать с желтками.

Всю приготовленную массу выложить в форму, которую смазать маслом и обсыпать панировочными сухарями. Затем форму поместить в кастрюлю с водой, а кастрюлю — в разогретую духовку. Запекать на небольшом огне.

Готовую, чуть охлажденную запеканку выложить из формы, пропитать фруктовым соком и украсить взбитыми сливками и фруктами.

Охлажденные сливки взбить до загустения. Затем смешать с любимыми фруктами, нарезанными кусочками, или ягодами и сахарной пудрой.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАШТАНОВ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

➢ 300 г вареных протертых каштанов, 1/2 л сметаны или сливок 35—45%-ной жирности, 150 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 30 г муки, 80 г ванильного сахара.

К вареным протертым охлажденным каштанам добавить сметану или сливки, 120 г сахарной пудры, ванильный сахар, сливочное масло или маргарин. Всю массу перемешать и варить до однородной густой кашицы.

В охлажденную кашицу добавить желтки (по одному). Туда же добавить густую пену, взбитую из белков с оставшейся сахарной пудрой.

Затем всю массу выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями. Форму поместить в кастрюлю с водой, кастрюлю — в разогретую духовку. Запекать на небольшом огне.

Готовую и чуть охлажденную запеканку осторожно выложить из формы и подать к столу с шоколадным кремом и со взбитыми сливками.

Приготовление крема: молоко, желтки, тертый шоколад, сахарную пудру, ванильный сахар перемешать.

Кастрюлю поставить в кипящую воду и варить массу, постоянно помешивая, до загустения. Потом кастрюлю с кремом вынуть из воды, крем взбить, пока он не охладился.

ЗАПЕКАНКА ЛИМОННАЯ

➢ *150 г панировочных сухарей, 5 яиц, 150 г сахарной пудры, сок и цедра 1 лимона.*
➢ *Для глазури: 200 г сахарной пудры, 1 ст. ложка горячей воды, 2 ст. ложки лимонного сока.*

Желтки, сахарную пудру, лимонный сок, измельченную лимонную цедру растереть в пену. Добавить взбитые в пену белки и панировочные сухари.

Всю приготовленную массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Затем форму поместить в кастрюлю с водой, а кастрюлю — в разогретую духовку. Запекать на небольшом огне.

Готовую и чуть охлажденную запеканку выложить из формы, глазировать и подать с фруктовым муссом. Приготовление глазури: пудру залить горячей водой, лимонным соком и взбить до загустения.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МОРКОВИ

➢ *500 г моркови, 200 г черствого белого хлеба, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 стакан сахара, 100 г масла или маргарина, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1/2 стакана изюма, 2 средних яблока, цедра 1/2 лимона или ванилин, тертые сухари.*

Сварить морковь, очистить, натереть на терке.
С хлеба снять корочку, залить его молоком, дать набухнуть, отжать, смешать с морковью, добавить желтки, растертые с сахаром, тертые орехи, промытый изюм, яблоки, натертые на крупной терке, тертую цедру лимона или ванилин и взбитые в пену белки.

Смазанную маслом и посыпанную сухарями форму наполнить массой, посыпать ее сухарями, на поверхность положить кусочки масла, запечь в духовке.

Подать с сахаром и корицей, сладким соусом или сметаной.

ЗАПЕКАНКА БАНАНОВАЯ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

➢ *1 банан, 60 г муки, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, 100 г ядер грецких орехов, 200 мл сливок 35–45%-ной жирности, 20 г сахарной пудры, 20 г тертого шоколада.*

Желтки с сахарной пудрой растереть в пену, добавить к ним растертые орехи, очищенный от кожуры банан, нарезанный мелкими кусочками; всю массу перемешать. Густую пену, взбитую из белков, ввести с мукой в желтковую массу.

Приготовленную смесь выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Затем форму поместить в кастрюлю с водой, а кастрюлю — в разогретую духовку. Запекать на небольшом огне.

Готовую и чуть охлажденную банановую запеканку выложить из формы, украсить взбитыми сливками и бананом, нарезанным кусочками.

Охлажденные сливки взбить, добавив сахарную пудру и тертый шоколад.

ПИРОЖКИ

ПИРОЖКИ «КАРЕЛЬСКИЕ»

➢ *250 г муки, 125 г воды или молока, 30 г растительного масла, 10 г дрожжей, 5 г сахара, соль.*
➢ *Для начинки: 200 г рыбного филе (треска, форель), 20 г масла растительного, соль.*

Развести в небольшом количестве подогретой воды или молока соль и сахар, распустить дрожжи, налить оставшуюся жидкость, досыпать муку и вымесить тесто. Вымешав, добавить растительное дезодорированное (без запаха) масло. Тесто выставить в теплое место для подъема на 30 минут. Раскатать в лепешки толщиной в мизинец. Положить по центру каждой лепешки кусочек рыбы, посолить, сбрызнуть растительным маслом. Края теста защипать «веревочкой» или «фестонами» с двух сторон к середине и выпечь в духовке.

«САМСА» (пирожки по-киргизски)

- *320 г муки, 40 г маргарина, 1/2 яйца, 5 г соды, соль.*
- *Для фарша: 200 г баранины, 125 г репчатого лука, красный молотый перец, соль.*

Мелко порубить тяжелым ножом или пропустить через мясорубку мякоть баранины, добавить мелко рубленный репчатый лук, красный перец и вымешать.

Маргарин размять до густоты деревенской сметаны, добавить яйцо, соль, соду, погашенную уксусом, и крепко взбить. Досыпать муку, энергично вымесить тесто, сформовать в виде бруса и остудить. Нарезать тесто кусочками величиной с детский кубик, раскатать лепешки, положить фарш, свернуть треугольником и защипать «фестонами». Печь в духовке.

«САМСА» (пирожки по-казахски)

- *250 г муки, 50 г сливочного масла, 60 г воды, соль.*
- *Для начинки: 350 г легкого, 150 г сердца, 125 г печени, 100 г репчатого лука, 5 г муки, 60 г бульона, черный молотый перец, соль.*
- *1 яйцо для смазывания пирожков.*

Ливер отварить по отдельности, воду слить. Пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный репчатый лук, обжаренный до золотистого цвета, перец, соль, вымешать и развести горячим мясным бульоном, загущенным мукой, обжаренной до светло-охристого цвета.

Вымесить не тугое тесто из муки, сливочного масла и горячей подсоленной воды, разделить его на кусочки величиной со сливу. Раскатать. По центру каждой лепешки положить фарш, защипать краешки треугольником, помазать сверху яйцом и выпечь в духовке.

ПИРОЖКИ ПО-ЛАТЫШСКИ

- *320 г муки, 125 г молока, 1/2 яйца, 20 г дрожжей, соль.*
- *Для начинки: 100 г бекона, 35 г репчатого лука, черный молотый перец, душистый молотый перец, майоран.*

Тесто вымесить из муки, дрожжей, подогретого молока, дав подняться, добавить яйцо, соль, взбить тесто до рыхлости, дать повторно подняться. Раскатать в пласт толщиной до 3 мм, вырезать стаканом кружочки, уложить фарш, смазать яйцом и выпечь в духовке.

Для начинки бекон нарезать маленькими кубиками, слегка обжарить на сковороде с мелко нарезанным репчатым луком, присыпать перемолотыми пряностями (черным и душистым перцем, майораном) и вымешать.

ЛИТОВСКИЕ ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ

- *250 г муки, 20 г дрожжей, 125 г молока, 1/2 яйца, 50 г маргарина, соль.*
- *Для начинки: 250 г творога, 1 яичный желток, 10 г сахара, соль.*
- *Для подачи: 20 г сливочного масла, 20 г сахара, 5 г корицы.*

Развести в подогретом молоке дрожжи с небольшим количеством сахара, положить муку, маргарин, яйца, соль и вымесить тугое тесто. Оставить его на 60–90 минут подходить, еще раз вымесить и раскатать. Стаканом вырезать из теста кружочки, на каждый кружок положить начинку. Придать пирожкам форму полумесяца, выложить на частую металлическую сетку на некотором расстоянии. Сетку укрепить над емкостью с кипящей водой и варить на пару до готовности. Перед подачей сдобрить растопленным сливочным маслом.

ПИРОЖКИ ПО-БАШКИРСКИ (УСБОСМАКИ)

➢ *150 г муки, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 40 г воды, 5 г дрожжей, 5 г сахара, соль.*

➢ *Для начинки: 125 г мякоти баранины или говядины, 125 г картофеля, 60 г репчатого лука, 40 г бульона, черный молотый перец, соль.*

Нарезать мякоть баранины или говядины кубиками размером с кусок сахара, такими же маленькими кубиками нарезать сырой картофель, мелко нашинковать репчатый лук, все вымешать, поперчить, посолить.

Вымесить тесто из указанных ингредиентов и немедленно разделить на кусочки величиной с небольшое яблочко. Раскатать сочни, по центру положить фарш и защипать «веревочкой» с трех сторон к центру в форме треугольников, оставив на вершине маленькое отверстие.

Печь в духовке, периодически подливая в отверстие жирный мясной бульон чайной ложкой.

ПИРОЖКИ С ЛУКОМ ПО-ТУРКМЕНСКИ

➢ *110 г муки, 20 г топленого масла, 80 г зеленого лука, 20 г зелени укропа, петрушки, соль, черный молотый перец.*

Из муки и воды вымесить пресное тесто. Раскатать в виде круглой, очень тонкой лепешки, положить на нее фарш, края соединить и защипать в виде полумесяца. Жарить во фритюре и подавать горячим.

Для приготовления фарша мелко посечь укроп, петрушку, зеленый лук, добавить топленое масло, посолить, поперчить, тщательно вымешать.

ПИРОЖКИ СЛОЕНЫЕ ПО-ТАДЖИКСКИ

➢ *160 г пшеничной муки, 1/2 яйца, 80 г воды, 15 г растительного масла для прослойки теста.*
➢ *Для фарша: 125 г баранины, 40 г репчатого лука, 15 г жира, черный молотый перец, соль.*

Вымесить тугое тесто из муки, яиц, соли, воды и дать постоять 30—40 минут. Раскатать в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать растительным дезодорированным (без запаха) маслом, свернуть в виде рулета, нарезать тонкими пластинками. Раскатать пластинки. Положить фарш, защипать края, придав пирожкам форму треугольника, прямоугольника или полумесяца. Печь в духовке.

Приготовить фарш: пропустить через мясорубку мякоть баранины, обжарить с мелко нарезанным репчатым луком, посолить, поперчить.

ПИРОЖКИ С ВИШНЯМИ ПО-РУМЫНСКИ

➢ *160 г муки, 250 г сливок, 40 г сливочного масла, соль.*
➢ *Для начинки: 1 кг вишни, 150 г сахара, 20 г молотых сухарей.*

Вынуть из вишен косточки, присыпать сахаром и оставить на 1 час. Отцедить сок. Вымесить тесто из муки и сливок, посолить. Раскатать в пласт, смазать сливочным

маслом, сложить в 3 раза и выставить на 10 минут в прохладное место. Раскатать тесто в пласт, разделить его острым ножом на квадраты со стороной 12—14 см, положить на каждый ложку вишен, смешанных с перемолотыми сухарями. Завернуть углы конвертом, слепив тесто в центре и на краях. Смазать взбитым яйцом и печь в духовке на сильном огне.

Готовые пирожки присыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖКИ С КУРИНЫМ МЯСОМ ПО-ШОТЛАНДСКИ

➢ *400 г слоеного теста, 1 яйцо для смазывания пирожков.*

➢ *Для начинки: 25 г сливочного масла, 50 г шпика, 75 г репчатого лука, 180 г отварного куриного мяса, 25 г муки, 150 г молока.*

Распустить масло в высокой сковороде, обжарить в нем шпик и репчатый лук, предварительно измельчив. Сняв емкость с огня, перемешать, досыпая муку и понемногу вливая молоко. Помешивая, вскипятить соус, добавить нарезанное вареное куриное мясо и остудить.

Раскатать тесто очень тонко и вырезать пустой баночкой от рыбных консервов с обработанными краями 20 кругов. Разделить начинку на 10 порций и разложить на 10 кругов; смочить края оставшихся 10 кругов и уложить их сверху, хорошо слепив края. Уложить пирожки на лист, смазать яйцом и печь в духовке 20—25 минут при температуре 220 °С. Подавать горячими.

ПИРОЖКИ С ТЫКВОЙ ПО-УЗБЕКСКИ

➢ *250 г муки, 125 г воды, 15 г дрожжей, соль, яйцо для смазывания.*

➢ *Для начинки: 350 г тыквы, 125 г репчатого лука, 50 г шкварок от курдючного сала, 5 г сахара, черный молотый перец, соль.*

Суфле с пряностями

Сюрприз с мороженым

Разведя дрожжи и соль в подогретой воде, вымесить тугое тесто, всыпая муку частями. Скатать в округлый ком, накрыть салфеткой и поставить в тепле для подхода.

Приготовить начинку: спелую тыкву очистить от корки и семян, нарезать кубиками, соединить с мелко нарезанным репчатым луком и шкварками от курдючного сала, присыпать сахаром, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Как только тесто поднимется, сформировать из него шарики величиной с грецкий орех. Раскатать на тонкие круглые сочни. На каждый сочень положить начинку и сформовать пирожки. Смазать верх яйцом и печь в духовке на противне, смазанном маслом. Приправить сметаной.

ПИРОЖКИ С ШОКОЛАДНОЙ ПОДЛИВОЙ ПО-ВЕНГЕРСКИ

➢ *250 г муки, 3 яичных желтка, 30 г сливочного масла, 25 г сахарной пудры, 200 г молока, 10 г рома или коньяка, 10 г дрожжей, соль, 250 г жира для жаренья.*

➢ *Для подливки: 30 г шоколада, 30 г сахара, 75 г сливок, $1^1/_2$ яичных желтка.*

Ввести муку, растопленное сливочное масло, яичные желтки, ром или коньяк, сахарную пудру и соль в разведенные в топленом молоке дрожжи, хорошо перемешать и выставить в теплое место. Когда тесто подойдет, раскатать в пласт толщиной с указательный палец. Еще раз поставить в теплое место. С помощью чайной ложки опускать маленькие порции теста в емкость с большим количеством кипящего жира, изредка поворачивая, обжарить со всех сторон.

Приготовить шоколадную подливку: взбить в кастрюле, стоящей на маленьком огне, яичные желтки, растопленный шоколад, сливки и сахар. Охладить, не переставая взбивать.

ПИРОЖКИ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ ПО-ПОЛЬСКИ

➢ 100 г муки, 60 г маргарина, 15 г дрожжей, 45 г молока, 5 г сахара, соль, 1/2 яйца для смазывания пирожков, 20 г жира для смазывания противня.
➢ Для начинки: 50 г плавленого сыра.

Муку изрубить с маргарином. Перетереть дрожжи с молоком и сахаром, посолить, соединить с подготовленной массой и маслом, энергично вымесить. Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать прямоугольники размером в половину почтовой открытки. По центру каждого прямоугольника уложить тертый плавленый сыр, свернуть в маленькие рулеты, уложить на противень, смазанный маслом. Когда тесто поднимется, смазать яйцом и выпечь в разогретой духовке.

ПИРОЖКИ С ПЕЧЕНЬЮ ПО-ПОЛЬСКИ

➢ 100 г муки, 60 г маргарина, 15 г дрожжей, 45 г молока, 5 г сахара, соль, 1 яйцо для смазывания.
➢ Для начинки: 125 г печени телячьей, 30 г сала, 30 г репчатого лука, черный молотый перец, соль.

Тесто готовится аналогично предыдущему.

Печень вымыть, отделить пленки, нарезать кусочками. Сало нарезать мелкими кубиками, репчатый лук — колечками. Тушить с небольшим количеством воды 10—15 минут, подливая воду. Изрубить до образования гомогенной массы, поперчить, посолить.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать прямоугольниками размером в половину почтовой открытки. Начинку уложить валиком вдоль прямоугольников. Слепить продольные кромки и уложить швом вниз. Когда пирожки подойдут, смазать их взбитым яйцом.

Печь в хорошо нагретой духовке до золотистого цвета корочки.

ПИРОЖКИ С РЫБОЙ ПО-ФИНСКИ

➢ 500 г муки, 100 г маргарина, 2 яичных желтка, соль.
➢ Для начинки: 750 г рыбного филе, 150 г сала, 75 г репчатого лука, 60 г сметаны, черный молотый перец, соль.

Рыбу, лук, сало пропустить через мясорубку. Добавить сметану, посолить, поперчить. Замесить на воде тесто из просеянной муки, яичных желтков, маргарина. Посолить, тонко раскатать, разделить острым ножом на 4 части и завернуть в каждый пласт рыбный фарш. Положить на противень, смазанный маслом, смазать сверху яичным желтком и печь 40—45 минут до золотисто-бежевого цвета.

ПИРОГИ

ПИРОГ «НЕЖНОСТЬ»

➢ Для теста: 350 г муки, щепотка соли, щепотка соды, 70 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки молока, 1 яйцо.
➢ Для бисквитного теста: 4 яйца, 120 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 150 г муки, щепотка соды.
➢ Для начинки из ревеня: 400 г очищенного ревеня, 150 г сахарной пудры, немного молотой корицы.

Муку смешать с солью, содой, сахарной пудрой, ванильным сахаром. Добавить в эту смесь масло, молоко, яйцо; замесить тесто. Затем его раскатать, переложить на смазанный маслом противень и поставить в духовку. Как только сверху пирог подрумянится, его вынуть из духовки, посыпать приготовленным ревенем, выложить на начинку бисквитное тесто, снова поставить в духовку и на небольшом огне выпекать до готовности.

Приготовление начинки: очищенный и нарезанный кубиками ревень перемешать с сахарной пудрой и корицей.

Приготовление бисквитного теста: целые яйца, сахарную пудру и ванильный сахар взбить венчиком в пену. Затем к ней слегка примешать муку вместе с пищевой содой.

ПИРОГ РЖАНОЙ

➢ *1 стакан тертых сухарей, 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1/2 стакана изюма или цукатов, 8 яиц, 1/4 стакана ликера.*

Сахар и яйца взбить на водяной бане до 40 °С. Затем, взбивая, охладить до комнатной температуры. Во взбитую массу добавить измельченные орехи, вымытый изюм или нарезанные цукаты, ликер; всыпать измельченные ржаные сухари. Всю массу осторожно перемешать. Приготовленное тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать пирог при температуре 200 °С 20—30 минут.

ПИРОГ «ЖЕНСКИЙ КАПРИЗ»

➢ *Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана сметаны, 20 г дрожжей, 5 желтков, 1 ст. ложка сахара, 250 г сливочного масла, соль.*

➢ *Для начинки: абрикосовое повидло, 5 белков, 1 стакан сахара, миндаль или ядра грецкого ореха, ванилин по вкусу.*

Муку перетереть со сливочным маслом. Дрожжи растворить в сметане, прибавить к растертой муке, примешать яичные желтки, сахар, соль. Вымешать тесто. После этого раскатать его в пласт толщиной в палец, уложить в заранее смазанный маслом противень. Оставить на некоторое время в теплом месте для подъема. Выпекать в ду-

ховке до светло-желтого цвета. Поверхность готового пирога смазать абрикосовым повидлом, сверху выложить крепкую пену из яичных белков, смешанную с сахаром и ванилью. Посыпать молотыми грецкими орехами или миндалем, нарезанным продолговатыми кусочками. Затем пирог поставить снова в духовку и выпекать до тех пор, пока пена не станет густой.

ПИРОГ СЛАДКИЙ С ОРЕХАМИ

➢ *2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 3 стакана сахара, 4 яйца, 1/4 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 стакана ядер грецких орехов.*

Муку смешать с содой и порубить на столе с маслом. Желтки растереть добела с 2 стаканами сахара.

Затем смешать с рубленой мукой. Замесить тесто. Вынести его на холод на 15 минут.

Охлажденное тесто раскатать в пласт и уложить в форму, смазанную маслом. Поверхность пласта посыпать измельченными орехами, смешанными с 1/2 стакана сахара, затем залить взбитыми с 1/2 стакана сахара в крепкую пену белками.

Выпекать пирог в духовке при температуре 220—240 °С. Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ «ЗАГАДКА»

➢ *Для теста: 500 г муки, 200 г сахара, 120 г жира (маргарин, смалец или сливочное масло), 1 пачка порошка для печенья, 1 яйцо, тертая цедра 1 лимона, соль.*

➢ *Для начинки: 1 кг вишен, 150 г сахара, панировочные сухари.*

Приготовить тесто средней консистенции (если оно получится очень крутое, надо добавить немного молока).

Часть теста (2/3) уложить в противень, посыпать панировочными сухарями. Сверху положить мытую, без косточек вишню, посыпать сахаром. Оставшееся тесто раскатать в тонкие жгутики и разложить их на вишню в виде крупной сетки.

Перед выпечкой смазать пирог яичным желтком. Выпекать при средней температуре.

ПИРОГ С БРУСНИКОЙ ИЛИ ЧЕРНИКОЙ

➢ *Для теста: 2 стакана муки, 2/3 стакана сахара, 200 г маргарина, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки уксуса или 1 ч. ложка пекарского порошка.*

➢ *Для покрытия: 4 стакана брусники или черники, 3 ст. ложки сахара.*

Маргарин взбить с сахаром. Добавить, продолжая взбивать, яйца и затем смешанную с пекарским порошком муку поочередно с молоком.

Приготовленное тесто выложить на противень, смазанный маслом, разровнять, покрыть смешанными с сахаром ягодами. Выпекать пирог в заранее нагретой духовке на небольшом огне 20—25 минут. Остывшее блюдо можно посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

ПИРОГ С КЛУБНИКОЙ

➢ *Для теста: 300 г муки, 80 г сахарной пудры, цедра 1/2 лимона, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 желтка, 2 ст. ложки сметаны, щепотка соли, 400 г клубники.*

➢ *Для бисквитного теста: 3 яйца, 70 г сахарной пудры, 70 г муки.*

Муку смешать с солью, сахарной пудрой. Просеять через сито. Затем в нее добавить измельченную лимон-

ную цедру, масло или маргарин, яичные желтки, сметану, вымесить тесто, которое затем оставить на расстойку на противень, предварительно смазанный маслом. На короткое время поставить тесто в духовку.

На слегка пропеченное тесто положить очищенную клубнику, которую затем залить бисквитным тестом. Выпекать пирог в умеренно разогретой духовке. Готовый и охлажденный пирог нарезать кусками, которые потом посыпать сахарной пудрой.

Приготовление бисквитного теста: яичные желтки растереть с сахаром до образования густой пены; в нее добавить взбитые в густую пену белки, муку. Массу слегка перемешивать.

ПИРОГ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ И БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

➢ Для теста: 1 3/4 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 120 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 ч. ложка молотой корицы.
➢ Для начинки: 500 г красной смородины, 40 г миндаля, 3 белка, 2/3 стакана сахара.

Охлажденное масло или маргарин порубить ножом с мукой в мелкую крупку, собрать ее горкой, сделать углубление, в которое влить яйцо, всыпать сахар и корицу, замесить тесто. Поставить вымешанное тесто на 30 минут в прохладное место.

Раскатать тесто на посыпанной мукой доске и переложить в смазанную маслом разъемную форму, сделав по краю бортик высотой 2 см. Затем наколоть тесто в нескольких местах вилкой, испечь до полуготовности.

Миндаль подсушить на сковороде, очистить от кожицы, порубить, разложить ровным слоем на тесто.

Яичные белки взбить в густую пену, смешать с сахаром, отделить 3 ст. ложки пены и выложить ее в кондитерский мешок с узорной трубочкой. Оставшуюся белковую пену соединить с промытой и обсушенной смороди-

ной, выложить поверх миндаля. По краю пирог украсить пеной, отсаженной из кондитерского мешка с трубочкой.

Выпекать пирог около 20–25 минут на небольшом огне. Если белковый крем сверху будет пригорать, нужно накрыть его пергаментной бумагой.

ПИРОГ ТВОРОЖНЫЙ, ВОЗДУШНЫЙ С ФРУКТАМИ

➢ *400 г жирного творога, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, цедра 1 лимона, 4 ст. ложки манной крупы, 10 г молотых сухарей, 400 г фруктов (абрикосы, персики), сливочное масло.*

Творог размешать, взбивая с желтками и сиропом. Растертую лимонную цедру смешать с манной крупой, молотыми сухарями. Эту смесь добавить в творожную массу. Нарезать небольшими кружочками фрукты, добавить взбитые яичные белки, слегка размешать. Всю эту смесь соединить с творожной массой. Полученную массу выложить в форму, хорошо смазанную маслом. Выпекать в духовке до готовности.

ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ

➢ *$1^1/_2$ стакана муки, 1 стакан сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 3/4 стакана молока, 4 белка, 100 г шоколада, 1 ч. ложка пекарского порошка или по 1/2 ч. ложки соды и уксуса.*

Масло или маргарин взбить с сахаром. Добавлять смешанную с пекарским порошком муку попеременно с молоком, мелко нарубленный шоколад. Затем осторожно ввести взбитые в густую пену белки. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями или мукой, можно толченым печеньем.

Выпекать в прогретой духовке на небольшом огне 60 минут.

ПИРОГ С ГРУШАМИ

➢ Для теста: 2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 2 яйца, немного лимонной цедры или ванилин.
➢ Для начинки: 2 груши, 3 белка, 1/2 стакана сахара.

Растереть сливочное масло с сахарной пудрой, добавить яйца, муку, лимонную цедру или ванилин. Хорошо вымесить, взбить.

Тесто выложить в форму, заранее смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать пирог в умеренно горячей духовке. Когда корж испечется, покрыть его тонкими ломтиками груш, сверху залить взбитыми с сахаром белками. Затем поставить в духовку, чтобы пирог подрумянился.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ ОРЕХОВО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ

➢ Для теста: 60 г муки, 6 яиц, 300 мл сливок, 100 г сливочного масла, соль.
➢ Для начинки: 150 г апельсинового варенья.
➢ Для пуншевой подливки: 170 г сахара, 3 яйца, 300 мл вина, 700 мл воды, 1/2 лимона, 1 ст. ложка муки, 1 бутон гвоздики, корица.

Растереть масло добела. Добавить к нему, растирая, желтки и сахар, потом муку и сливки, взбитые яичные белки. Смазать сковороду жиром и, когда она достаточно разогреется, налить слой приготовленной пенистой массы толщиной с палец. Подрумянить нижнюю сторону блина и держать его на огне до тех пор, пока не подсохнет и верхняя сторона, но следить за тем, чтобы масса оставалась в середине пенистой.

Наклонить сковороду над глубоким блюдом так, чтобы блин соскользнул в блюдо поджаренной стороной вниз. Посыпать блин тертыми орехами с пудрой.

Испечь второй такой же блин, спустить его со сковороды на первый, так же поджаренной стороной вниз, и намазать апельсиновым вареньем. Повторить, пока не кончится тесто. Последний блин хорошенько обжарить с обеих сторон и посыпать сахарной пудрой.

Поставить тесто в духовку на 10 минут. Перед подачей нарезать на куски и полить пуншевой подливкой.

Приготовление подливки: отжать в вино сок из лимона, положить в него гвоздику, корицу и тертую цедру. Подогреть все на небольшом огне. В теплое вино добавить сахар и, непрерывно помешивая, довести вино до кипения. Желтки растереть с мукой и развести водой. Полученную смесь влить в вино и сразу снять с огня. Белки взбить в крепкую пену с 3 ст. ложками сахара; смешать с винно-яичной массой.

ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ С БЕЛКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

➢ *Для теста: 2 яйца, 100–150 г сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана воды, 180 г муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.*

➢ *Для начинки: $1^1/_2$–2 стакана густого яблочного повидла, имбирь или корица.*

➢ *Для покрытия: 3 яичных белка, 5 ст. ложек сахара.*

Яйца взбить с сахаром. Воду с маслом или маргарином довести до кипения.

Горячую жидкость влить, продолжая взбивать, тонкой струйкой в яичную пену. К остывшей пене примешать муку с пекарским порошком. Тесто выложить в разъемную форму. Разровнять. Выпекать при умеренном жаре 25–30 минут. Затем смазать яблочным повидлом. Взбить яичные белки. К ним добавить сахар и взбивать еще несколько минут. Пирог покрыть взбитыми белками, выпекать еще 15 минут в духовке при умеренном жаре.

Пирог сервировать на десерт с ванильным соусом.

Приготовление соуса: использовать оставшиеся яичные желтки.

Пирог можно подавать также к кофе или чаю.

ПИРОГ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

➢ Для теста: 300 г муки, 2 1/2 ст. ложки сахара, 65 г маргарина, 125 г молока, 20 г дрожжей, цедра 1 лимона, соль.

➢ Для начинки: 1 кг яблок, корица, изюм.

➢ Для крема: 250 г сметаны, 70 г сахара, 50 г крахмала, 2 яйца.

Развести дрожжи в молоке. Замесить тесто из муки, сахара, маргарина, соли, натертой на терке лимонной цедры, молока с дрожжами. Скатать его в шар, накрыть салфеткой, поставить в теплое место для подъема

В это время натереть на крупной терке яблоки, добавить корицу, изюм. Все перемешать.

Подошедшее тесто раскатать в пласт, переложить на противень, положить начинку, поставить в духовку и печь до полуготовности.

Вынутый из духовки пирог сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Выложить на поверхность крем. Допечь пирог на слабом огне 10—15 минут.

Приготовить крем: сметану взбить с сахаром, добавить яйца и крахмал. Полученную массу хорошо размешать.

ПИРОГ «ТАТРА»

➢ 6 яиц, 6 белков, 360 г сахара, 120 г муки, 1/2 лимона, 10 г ванильного сахара, соль, 500 г желе из красной смородины.

Из 6 яиц, 120 г сахара, муки, лимонного сока и ванильного сахара приготовить бисквитное тесто. Проти-

вень смазать сливочным маслом и наполнить 1/3 частью теста.

6 яичных белков, 40 г сахара взбить в крепкую пену, добавить 200 г сахара. Образовавшейся пеной наполнить кондитерский мешочек с круглым и фигурным наконечником.

Оставшейся бисквитной массой наполнить другой кондитерский мешочек. На поверхность бисквитного теста, выложенного на противень, нанести косые полосы: одну из пены, а вторую из бисквитной массы.

ПИРОГ СЛАДКИЙ С ПЕРСИКАМИ

➢ *200 г муки, 2 ст. ложки сахара, 125 г масла, 2 желтка, 10 персиков.*

Замесить тесто. Персики разрезать на куски, выложить слоями на блюдо для торта, посыпать сахаром, придать персикам форму купола.

Края блюда намочить. Затем положить на них слой теста, смазать яйцом. На персики положить такой же слой теста, поместить этот слой на основание купола, сравнять тесто с краями блюда, сделать узоры ножиком и разрезать снизу вверх, чтобы во время выпечки тесто поднялось.

Торт сверху сбрызнуть водой. Посыпать его сахарной пудрой. После этого насыпать немного сахара на центр купола. Блюдо поставить в духовку на 45 минут.

ПИРОГ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ И РОМОМ

➢ *Для теста: 75 г маргарина, 40 г сахара, соль, 2 яйца, 1 ст. ложка рома или коньяка, 250 мл молока, 30 г дрожжей, 400 г муки.*

➢ *Для штрейзеля: 300 г муки, 125 г растертого миндаля, 150 г сахара, натертая на терке лимонная цедра, 200 г сливочного маргарина или сливочного масла.*

Сливочное масло (или сливочный маргарин), сахарный песок, соль и яйца взбить до образования устойчивой пены, попеременно подмесить ром, а также растворенные в теплом молоке дрожжи и просеянную муку. Тесто поставить на расстойку в теплое место.

Во время расстойки муку, миндаль, сахарный песок и цедру лимона залить растопленным подогретым сливочным маслом, чтобы образовались маленькие комочки. Полученным штрейзелем покрыть пласт теста, положить пласт на смазанный жиром противень. Выпекать пирог на среднем огне около 35 минут.

ПИРОГ МОСКОВСКИЙ ОТКРЫТЫЙ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

- *Для теста: 950 г муки, 480–530 г воды или молока, 100 г сахара, 60 г сливочного масла, 15 г дрожжей, 15 г соли.*
- *Для начинки: 2800 г смеси яблок, груш и персиков или 2600 г смеси клубники, малины, вишни.*
- *Для желе: 870 г сахара, 650 мл воды, 50 г желатина (25 г агара).*
- *Для смазывания: 10 г сливочного масла, 1 яйцо.*

Приготовить тесто традиционным способом.

Готовое тесто разделить на куски по 200 г, которые подкатать в шар и через 5 минут раскатать скалкой в круглую лепешку толщиной 0,4–0,6 см. Лепешку положить в смазанную маслом форму так, чтобы края лепешки закрывали изнутри края формы. Формы могут быть с гладкими краями или гофрированные диаметром 23,5 см и глубиной 4,5 см.

Тесто, уложенное в форму, оставить для расстойки на 20–30 минут при температуре 215–225 °С.

После выпечки и охлаждения основу пирога наполнить свежими фруктами (300–350 г), которые предварительно вымыть, очистить от кожуры, сердцевины или косточек и нарезать на дольки или ломтики.

Подготовленные фрукты красиво расположить на пироге, залить желе или горячим абрикосовым мармеладом.

Для ароматизации в желе можно добавить выжатый из фруктов сок. После чего блюдо можно подать к столу.

ПИРОГ «ЛАКОМКА»

➢ *200 г манной крупы, 400 г муки, 120 г моркови, 100 г яблок, 120 г творога, 3 яйца, 100 г маргарина, сок и цедра лимона, 120 г сахара, 50 г изюма, панировочные сухари, соль по вкусу.*

Маргарин растереть с сахаром и взбитыми яйцами, заправить солью и лимонным соком. Свежую морковь и очищенные яблоки натереть на мелкой терке, добавить в маргарин и хорошо перемешать. Затем добавить манную крупу, творог, изюм и мелко нарезанные лимонные корочки. Всыпать муку и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать и уложить на противень, предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный слоем панировочных сухарей. Выпекать пирог на небольшом огне в течение 1 часа. Когда пирог будет готов, его следует смазать растопленным сливочным маслом и обсыпать сахарной пудрой.

«БАБУШКИН» ПИРОГ

➢ *1 стакан сахара, 250 г маргарина, 1/2 ст. ложки сметаны или кефира, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, 1 ст. ложка уксуса, мука (по необходимости).*

➢ *Для покрытия: 1 стакан варенья или джема.*

Смешать в однородную массу маргарин, сахар, сметану или кефир, яйца, нейтрализованную уксусом соду. В эту массу добавить такое количество муки, чтобы массу можно было легко размять рукой. Оставить небольшой комочек теста. Противень смазать жиром. По всей повер-

хности противня равномерно распределить тесто, смазать тонким слоем варенья, повидла или джема. Оставленный комочек теста замесить покруче и на крупной терке натереть на пирог сверху. Выпекать 20 минут при температуре около 200 °С.

ПИРОГ ПРЯНЫЙ В СМЕТАНЕ

➢ *2–2$^1/_2$ стакана муки, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла или маргарина, 300 г сметаны, 2 яйца, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка имбиря, 1/2 ч. ложки кардамона, 1 ч. ложка соды.*

Яйца взбить с сахаром. Муку смешать с измельченными пряностями и содой. Взбитые яйца соединить с растопленным маслом или маргарином, сметаной и мукой.

Тесто сразу выложить в форму. Форму смазать растопленным сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями или печеньем.

Выпекать пирог в нагретой духовке на небольшом огне 30–35 минут.

Остывший готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ «ВОСТОЧНЫЙ»

➢ *800 г муки, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли, 400 г ядер грецких орехов, 2 стакана изюма, 2 стакана сахара, 2 стакана воды, 300 г маргарина.*

Замесить тесто из холодной воды, муки, яйца, соли. Разрезать на 5 одинаковых частей, раскатать очень тонкие пластины. Орехи провернуть через мясорубку.

Потушить изюм в 2 ст. ложках маргарина, чтобы он разбух. Пласт раскатанного теста положить на лист, смазанный маслом. Тесто смазать маслом и насыпать ровным слоем начинку из орехов, смешанных с изюмом. Все сле-

дующие пласты, накладывая один на другой, так же смазать маслом, покрыть начинкой. Накрыв верхним пластом, защипать тесто с боков, чтобы не высыпалась начинка. Весь пирог надрезать ножом на квадратики, полить оставшимся маслом и поставить в хорошо нагретую духовку.

Пока пирог печется, сварить густой сироп из сахара и 3/4 стакана воды. Остудить.

Готовый горячий пирог залить сиропом, дать постоять несколько часов, пока сироп не впитается. Подавать к столу холодным, разложив отдельными квадратами.

ПИРОГ «МАЛЬТИЙСКИЙ»

➢ *200 г муки, 200 г сахара, 16 яиц, 200 г миндаля, 1 лимон, 50 г сливочного масла.*

Растолочь сладкий миндаль. Добавить сахар, 16 желтков, 8 белков. Растирать эту массу в течение получаса. Затем добавить лимонную цедру, масло, муку, взбитые белки. Все хорошо перемешать. Готовое тесто выложить на лист, предварительно смазанный маслом. Выпекать 30 минут на умеренном огне.

ПИРОГ «КОРОЛЕВСКИЙ»

➢ *600 г муки, 800 г сливочного масла, 600 г сахара, 50 г горького миндаля, 200 г миндаля, 30 яиц, 2 лимона, 200 г корицы, мускатные орехи, ванилин по вкусу.*

Растолочь миндаль и горький миндаль с 2 яйцами. Растереть желтки с сахаром. Влить к ним растопленное масло, перемешать, добавить лимонную цедру, корицу, мускатные орехи, ванилин, муку. Затем к ним добавить взбитые добела белки. Всю полученную массу хорошо размешать. Выложить в формочки, смазанные маслом. Выпекать пирог в духовке на умеренном огне.

ПИРОГ РАССЫПЧАТЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ

➢ *200 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахарного песка, 2 яйца, 2 белка, 2 ст. ложки коньяка, 60 г шоколада, 4—5 ст. ложек пшеничных отрубей, 1 стакан картофельного крахмала, 1/2 стакана муки.*

Взбить с сахаром масло или маргарин. К ним добавить по одному желтки, коньяк и тертый шоколад. Сухие продукты смешать и соединить с пышной пеной. Белки взбить в крепкую пену и слегка смешать с тестом. Тесто сразу выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями круглую форму.

Выпекать в умеренно жаркой духовке 40—50 минут. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Если нет пшеничных отрубей, в тесто можно положить панировочные сухари.

ПИРОГ «РОЗА»

➢ *350 г муки, 3/4 стакана теплого молока, 200 г сливочного масла, 3 желтка, 200 г сахара, немного соли, 1 пакетик ванильного сахара, ром, 20 г дрожжей.*

Муку просеять в миску горкой, сделать углубление, в которое выпустить желтки, положить соль, дрожжи, разведенные в 1/4 стакана молока. Добавить 50 г сахара и 50 г размягченного масла. Влить оставшееся молоко, тесто хорошо вымесить. Затем поставить для подъема в теплое место на 30 минут.

В это время приготовить крем. Приготовление крема: взбить 150 г масла, 150 г сахара и ванильный сахар.

Когда тесто подойдет, раскатать его в пласт толщиной в палец, намазать приготовленным кремом, сбрызнуть ромом, свернуть в рулет и разрезать на куски толщиной 5 см.

В круглую форму, смазанную маслом, поставить вертикально посередине один из кусков теста, свернутого в трубку, остальные куски поставить вокруг, оставляя промежутки между ними. Дать тесту подняться. Не смазывать сверху. Печь в духовке средней температуры.

Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой, после чего подать к столу.

ПИРОГ ИЗ РЖАНЫХ СУХАРЕЙ С МЕДОМ И ИЗЮМОМ

➢ *1 стакан молотых сухарей, 2 яйца, по 2 ст. ложки сахара, меда и сливочного масла, 1 ст. ложка ядер грецких орехов, 1 ч. ложка сахарной пудры.*

Желтки растереть с сахаром. Постепенно прибавлять к ним сливочное масло, молотые сухари из ржаного хлеба, измельченные орехи. Все хорошо размешать до получения однородной массы. Влить взбитые в густую пену белки. Осторожно перемешать. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму.

Выпечь в духовке. В верхней части пирога вырезать углубление, заполнить медом, закрыть верх срезанной корочкой и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ И ОРЕХАМИ

➢ *Для теста: $1^2/_3$ стакана муки, 1/3 стакана сахара, 125 г маргарина, 2–3 желтка, 1/2 ч. ложки пекарского порошка или по щепотке соды и лимонной кислоты, 2–3 ст. ложки панировочных сухарей или крошковой посыпки.*

➢ *Для покрытия: 5 белков, 1 стакан сахара, 100 г ядер грецких орехов, 1/2 кг красной смородины, 1/2 ч. ложки молотой корицы.*

Взбить маргарин с сахаром. Добавить, продолжая взбивать, по одному желтки, затем, соединенную с пекарским порошком, муку. Тесто собрать в шар и положить в холодильник на 1 час.

Раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить ее в разъемную форму. По краю формы сделать бортик высотой примерно 5 см. Поверхность лепешки посыпать панировочными сухарями, яичные белки взбить в крепкую пену. Всыпать сахар. Взбивать еще несколько минут. Затем осторожно ввести измельченные орехи и корицу. Ягоды, промытые холодной водой, смешать с 2/3 белковой массы и выложить поверх теста. Сверху отсадить оставшиеся белки. Выпекать пирог сначала на среднем, а затем на медленном огне 40—50 минут.

ПИРОГ С МАКОМ

➢ *Для опары: 1 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1/2 стакана воды.*
➢ *Для теста: 2 1/2 стакана муки, 5 ст. ложек масла, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо.*
➢ *Для начинки: 300 г мака, 1 стакан сахара.*

В муку вылить воду, положить дрожжи, предварительно разведенные в теплой кипяченой воде. Замесить опару, 2—3,5 часа держать ее на теплой плите. Когда опара перестанет подниматься, в нее добавить стакан теплой кипяченой воды, сахар, слегка растопленное сливочное масло, соль по вкусу, яйцо и муку. Тщательно замесить тесто и поставить на 1—1,5 часа на теплую плиту. Во время брожения тесто следует 1—2 раза обмять, тогда оно будет равномерно пористым.

Мак для начинки заблаговременно распаривать 4—6 часов в теплой кипяченой воде, затем смешать с сахаром и дважды пропустить через мясорубку или растереть в ступке. Смесь подсушить в духовке или на плите. Когда тесто будет готово, разрезать его на 2 равных куска, раскатать одинаковые круглые лепешки толщиной 1 см. Одну

из лепешек положить на сковороду, смазанную жиром, сверху равномерно разложить маковую начинку и накрыть второй лепешкой. Пирог украсить фигурками, вырезанными из остатков теста. Он должен постоять 20—25 минут, а перед выпечкой его следует смазать яичным желтком. Выпекать пирог 30 минут на среднем огне.

ПИРОГ «ЗАКАРПАТСКИЙ»

➢ *Для теста: 700 г муки, 300 г маргарина, 1 белок, 4 желтка, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан сметаны (кефира), 30 г дрожжей, 1 ч. ложка соды, цедра 1/2 лимона, ванилин, 1 стакан сиропа из вишневого варенья.*

➢ *Для начинки: 250 г ядер грецких орехов, 2/3 стакана сухарей, 3 белка, 250 г сахара, 1/2 стакана черного кофе, ванилин.*

Вначале нужно приготовить начинку. Измельченные орехи, сухари, сахар растереть с черным кофе. Затем добавить еще ванилин, белки и хорошо вымешать. Начинка должна иметь густоту сметаны. Маргарин смешать с мукой, добавить соду, растертые с сахаром желтки, ванилин, лимонную цедру, дрожжи, сметану или кефир. Замесить тесто. Поместить его на 2 часа на холод. Затем тесто снова перемесить и разделить на 3 части. Первую раскатать, выложить на противень, застланный промасленным листом бумаги. Тесто наколоть вилкой и смазать сиропом из вишневого варенья. Сверху положить ореховую начинку, прикрыть другим пластом теста. Второй пласт теста должен быть более тонким, чем первый. Наколоть второй пласт вилкой, смазать, как и первый, сиропом. Затем положить ореховую начинку, прикрыть третьим пластом, наколоть его вилкой, смазать белком.

Выпекать в горячей духовке 45—50 минут. Чтобы пирог не пригорел, сверху нужно прикрыть его влажной бумагой.

Когда пирог остынет, можно снять его с листа. Нарезать на квадраты, можно присыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ ПРЯНЫЙ С ПРОСТОКВАШЕЙ

➢ *150 г маргарина, 150—200 г сахара, 1 стакан простокваши, 250 г муки, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка корицы, 1/2 ч. ложки гвоздики.*

Размягченный маргарин взбить с сахаром. Муку смешать с содой, измельченными пряностями, добавить попеременно с простоквашей.

Тесто сразу выложить в маленькие порционные формочки или больше круглые формы, смазанные маргарином и посыпанные панировочными сухарями. Выпекать в духовке при средней температуре: маленькие пироги — 10—15 минут, большие — 30—50 минут.

КЕКС ДРОЖЖЕВОЙ

➢ *600 г муки, 2/3 стакана молока, 30 г дрожжей, 125 г маргарина сливочного или масла, 3 яйца ($1^1/_2$ яйца в тесто, $1^1/_2$ яйца на смазку кекса), 100 г сахара, 1/5 ч. ложки соли, 1 пакетик ванильного порошка, 100 г изюма (без косточек), 30—40 г цуката, 50 г грецких орехов, 1/2 ст. ложки сахарной пудры.*

В теплом молоке развести дрожжи, на 1/3 пшеничной муки замесить опару и поставить для брожения в теплое место.

Маргарин или сливочное масло растереть с сахаром, солью, ванильным порошком (до тех пор, пока не растворятся кристаллы сахара) и постепенно прибавить яйца. Эту массу соединить с опарой, всыпать остальную муку и замесить тесто до получения однородной массы.

В тесто положить изюм и цукаты, нарезанные маленькими кусочками, перемешать и поставить для брожения, во время которого тесто два-три раза обминают.

Готовое тесто положить в хорошо смазанную маргарином кексовую форму (до половины ее высоты), накрыть салфеткой и оставить в теплом месте. Как только

тесто поднимется и заполнит форму 0,7 ее высоты, поверхность смазать яйцом, посыпать рубленными грецкими орехами и выпечь в духовке при температуре 200—210 °С.

Готовый кекс вынуть на формы, обсыпать сахарной пудрой и положить на блюдо с бумажной салфеткой.

ТОРТ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

➢ *5 яичных белков, 200 г сахара, 400 г сливок, щепотка ванилина, 300 г муки.*

➢ *Для крема: 500 г творога, 5 яичных желтков, 500 г сливок, 200 г сахарной пудры, 200 г свежей или вареной ягодной массы, 20 г желатина.*

Яичные белки взбить, добавить сахар. Отдельно взбить сливки. Обе массы соединить, осторожно ввести в смесь муку. Подготовленное тесто выложить в смазанную жиром форму или на противень, покрытый пергаментной бумагой или фольгой. Выпечь торт в умеренно нагретой духовке.

Остывший торт нарезать пластами, смазать подготовленным кремом.

Крем приготовить так: вмешать в творог взбитые с сахарной пудрой яичные желтки, ванилин, клубничную или другую ягодную массу, растворенный желатин и взбитые сливки.

Поверхность торта украсить кремом и ягодами.

ПЕЧЕНЬЕ

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ И ОРЕХОВ

➢ *Для теста: 3 яичных белка, 3 ст. ложки сахара, 50 г ядер грецких орехов, 3 ст. ложки сливок, 40 г (1/3 стакана) муки.*

➢ *Для начинки: 30—40 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 желток, 30 г орехов.*

Взбить до густой пены яичные белки. Добавить сахар и взбивать еще несколько минут. Затем подмешать сметану, рубленые и слегка обжаренные орехи вместе с мукой. Тесто выложить небольшими горками на лист, смазанный маслом; размять тесто ложкой так, чтобы получились кружки величиной с дно стакана. Выпекать в умеренно жаркой духовке до светло-желтого цвета. Оставить на листе охлаждаться и снять с листа, когда они станут теплыми.

Остывшее печенье соединить попарно кремом.

Приготовление крема: взбить масло и яичные желтки с сахаром, добавить обжаренные измельченные орехи.

ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНОЕ МАСЛЯНОЕ

➢ *300 г сливочного масла, 200 г сахара, 400 г муки (высшего сорта).*

Сливочное масло растереть с сахарным песком, солью и мукой. Полученное тесто раскатать в лист толщиной около 1/2 см. Из полученного листа вырезать небольшим стаканом кружки, уложить их на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Выпечь в духовке. В это время в горячей воде в чашке растворить шоколад, которым склеить выпеченные кружки печенья попарно.

ПЕЧЕНЬЕ «МАРИНА»

➢ *Для теста: 1 стакан муки, 4 яйца, 150–200 г сливочного масла, 5–6 ст. ложек сметаны, 1 ст. ложка молока, сода, ванилин, повидло.*

В простую эмалированную посуду разбить яйца, добавить размягченное масло, сметану, молоко, соду, ванилин на кончике ножа. Замесить густое тесто. Раскатать его скалкой; подпылить лист мукой, чтобы получился тонкий пласт. При помощи специальных формочек, рюмок,

стаканчиков вырезать фигурки. Положить на лист, смазанный маслом, обмазать фигурки яйцом, посыпать сахаром. Выпекать приготовленные фигурки в духовке 15 минут. Готовое печенье смазать повидлом, соединить половинки и еще раз поставить в духовку на 5–6 минут.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

➢ *125 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 125 г сахара, 1 пакетик ванили, 125 г пшеничной муки, 125 г крахмала.*

Замесить тесто на маргарине, яйце, сахаре. Постепенно к смеси добавить муку и крахмал. Нарезать из теста всевозможные фигуры (кружочки, звездочки, уголки и т. п.). Выпекать около 10 минут при средней температуре.

ПЕЧЕНЬЕ «РОМАШКА»

➢ *3 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 3 яйца, какао-порошок.*

Масло растереть добела, добавить сахарную пудру, яйца; взбить и перемешать с мукой.

Часть готового теста положить в кондитерский мешок и высадить на противень в виде маленьких колечек. Внутрь колечка выпустить оставшееся тесто и какао. Выпекать при температуре 220–230 °С.

ПЕЧЕНЬЕ «ПОДКОВКИ»

➢ *$1^1/_2$ стакана муки, по 200 г изюма и урюка или кураги, 8 яиц, 1 ст. ложка какао-порошка, $1^1/_2$ стакана сахара, 1/3 ч. ложки корицы.*

Перебрать урюк и изюм. Хорошо их промыть в нескольких водах. Дать стечь воде и пропустить через мясо-

рубку. Яйца взбить с сахаром и какао, осторожно перемешать, добавить изюм, урюк, корицу, муку. Все тщательно перемешать. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок, отсадить печенье в виде подковок на противень, который слегка смазать жиром. Выпекать при температуре 180—200 °С.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТВОРОГА

➢ *$1^1/_2$ стакана творога 9%-ной жирности, $3^1/_2$ стакана муки, $1^1/_3$ стакана сливочного масла, 1 яйцо на смазку, 1/2 стакана сахара на обсыпку, 1/4 ч. ложки соли.*

Тщательно перемешать творог с маслом. Добавить в эту массу соль, муку. Замесить тесто.

Раскатать его слоем толщиной 3—4 мм, смазать яйцом, посыпать сахаром, нарезать ножом на полоски длиной 90 мм и шириной 50 мм, придать форму подковки. Уложить на кондитерский лист. Выпекать при температуре 260 °С до золотистого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ «РУБЛЕНОЕ»

➢ *1/2 кг муки, 200 г сахара, 250 г маргарина или сливочного масла, 2 желтка, сметана, 10 г дрожжей.*

Тесто нужно готовить в холодном помещении. Дрожжи растереть с сахаром. Муку высыпать на доску и, сделав в ней углубление, положить дрожжи, сметану, нарезанный кусочками маргарин или масло, желтки. Все порубить ножом. Рубить, пока масса не станет однородной. Затем оставить ее на 1 час в холодном месте. Тесто посыпать мукой и раскатать в пласт толщиной 3 мм, нарезать острым ножом по диагонали квадратики. Смочить их во взбитом белке и обвалять в сахаре. Выпекать печенье в горячей духовке до золотистого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ «МАЛЮТКА»

➢ *250 г муки, 200 г маргарина или сливочного масла, 100 г сахара, щепотка соли, джем, сахарная пудра.*

Замесить тесто. Раскатать пласт толщиной 3 мм. Маленькой рюмочкой вырезать кружочки, уложить на противень, смазанный маслом. Выпекать в горячей духовке несколько минут. Когда печенье остынет, соединить его попарно, склеив густым джемом. Обвалять в сахарной пудре.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С МЕДОМ

➢ *Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан овсяных хлопьев, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 100 г масла, 1/2 ч. ложки соды.*

Муку перемешать с содой и просеять через сито. Масло растереть с сахаром добела, в процессе перемешивания добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья и муку с содой. После добавки муки все тщательно перемешать в течение 1–2 минут. Раскатать тесто скалкой в тонкую лепешку (толщиной 3–5 мм) и делать из него выемками разные фигуры. Выпекать печенье 10–15 минут при температуре 200–220 °С.

ПЕЧЕНЬЕ «МОСКОВСКОЕ»

➢ *Для теста: 2 стакана миндаля, 3 стакана сахара, $2^1/_2$ ст. ложки муки, цедра 2 апельсинов, 1 стакан сливок.*

➢ *Для глазури: 50 г шоколада, 20 г маргарина.*

Смешать с сахаром очищенный и нарезанный миндаль, добавить к ним муку, нарезанную цедру апельси-

на, сливки. Согреть все на огне, непрерывно помешивая в течение 20 минут, до образования густой однородной массы.

Выложить приготовленную массу ложкой небольшими холмиками на смазанный сливочным маслом противень. Расстояние между холмиками должно быть таким, чтобы они во время выпечки не соприкасались. Распластать их ложкой, смоченной вином или коньяком.

Готовое печенье снять ножом с противня. Когда печенье остынет, покрыть его донышки шоколадной глазурью. Выпекать при температуре 120–150 °С около 20 минут.

ПЕЧЕНЬЕ «ПЧЕЛКА»

➢ *140 г жидкого меда, 250 г сахара, 500 г муки, 1/4 ч. ложки соды.*

Все продукты перемешать (без добавления воды). Тесто выдержать в течение 12 часов, после чего раскатать в пласт и вырезать рюмкой небольшие кружочки. Выпекать на противне, смоченном водой, в духовке при температуре 160–180 °С.

ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНОЕ С ПОСЫПКОЙ

➢ *Для теста: 1 стакан муки, 1 неполный стакан крахмала, 100 г сливочного масла, 1 яйцо или 2 желтка, 1/2 стакана сахара, 2–3 ядра горького миндаля.*

➢ *Для смазывания: 1 яйцо.*

➢ *Для посыпки: кристаллический сахар, рубленые орехи, рубленые цукаты, мак с сахаром, корица с сахаром, изюм.*

Взбить масло. Смешать муку и крахмал; все тщательно перемешать. Масло соединить с яйцом, тертым минда-

лем и мукой. В последнюю очередь добавить сахар. Тесто накрыть. Поставить на несколько часов в прохладное место.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. С помощью металлических формочек вырезать из теста фигурки, положить их противень, который смазать яйцом или желтком, посыпать какой-либо посыпкой. Выпекать в духовке на среднем огне до золотистого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ «ЛАКОМКА»

➢ *$1^1/_2$ стакана муки, 1/2 кг творога, 300 г маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки изюма, 1 стакан сахара.*

Творог и маргарин взбивать с сахаром в однородную массу. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать круглое печенье диаметром 10 см. Смазать яйцом, посыпать сахаром. На середину положить изюминку, выпечь.

ПЕЧЕНЬЕ «ГРИБКИ»

➢ *Для теста: 5 стаканов муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана молока, 30 г дрожжей, 4 ст. ложки крутого сахарного песка, 3 яйца, лимонная цедра, соль по вкусу.*
➢ *Для белой глазури: 1/2 стакана сахарной пудры, $1^1/_2$ ст. ложки воды.*
➢ *Для шоколадной глазури: 1/2 стакана сахара, 1/4 стакана воды, 1/2 ч. ложки какао.*

Растереть дрожжи. Смешать с молоком. Прибавить взбитые с сахаром желтки, сметану, соль и лимонную цедру. Всыпать столько муки, сколько понадобится, чтобы получилось довольно крутое тесто. Прибавить белки и размягченное сливочное масло, вымесить. Дать тесту подойти, обмять, дать еще раз подойти. Разделить тесто на 2

части: одну часть раскатать в пласт толщиной 1/2 см, стопкой или рюмкой диаметром 3—4 см вырезать кружочки, положить на противень. Выпекать в духовке со средним жаром в течение 15—20 минут. Из оставшегося теста скатать валики толщиной 1 см, разрезать на кусочки длиной до 5 см. Выпекать в духовке 10—15 минут. Готовые кружочки смазать с одной стороны белой глазурью, к середине кружочков приставить испеченные «ножки» и оставить на время, чтобы приклеились. Когда глазурь высохнет и «ножки» приклеятся, смазать верх «грибков» шоколадной глазурью.

Приготовление белой глазури: нагреть смесь сахарной пудры и теплой воды до 40 °С при постоянном помешивании.

Приготовление шоколадной глазури: варить сахарный сироп до пробы на толстую нитку, добавить какао, охладить смесь до 60—80 °С; растереть ее о края посуды до появления блеска на глазури.

КРОКЕТЫ С ИЗЮМОМ

➢ *1 стакан пшеничной муки, 1 стакан картофельной муки, 1/2 стакана сахара, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки соды, 1 стакан изюма, 1/2 стакана сахарной пудры с ванильным сахаром.*

Яйцо растереть с сахаром. Затем добавить сметану, масло, соль.

Пшеничную муку смешать с картофельной мукой и содой, соединить с растертой массой.

Вымешанное до эластичности тесто вынести на холод на 10—15 минут. Затем тесто скатать в батон и разрезать на небольшие кусочки (размером с грецкий орех) и сформировать в шарики, в которые закатать изюм.

Готовые шарики уложить на металлический лист, который смазать маслом; выпекать при температуре 220—230 °С. Пересыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ

➢ 1 кг моркови, 2 стакана муки, 2 стакана (или меньше) сахара, 4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лимон.

Хорошо промытую морковь сварить в подсоленной воде. Очистить ее от кожицы. Пропустить через мясорубку и пропустить через сито. В эту массу положить сахар, масло, яйца, лимонную цедру. Всю массу взбить до пышности. Добавить муку, вымесить и раскатать корж толщиной 1 см. Нарезать печенье, уложить на лист, смазанный сливочным маслом. Выпекать в духовке 10—12 минут при температуре 250 °С.

ПЕЧЕНЬЕ С ГЛАЗУРЬЮ

➢ Для теста: 100 г меда, 150 г сахара, 50 г шоколада, 200 г муки, сода на кончике кожа.
➢ Для глазури: 50 г сахарной пудры, 1 белок, фруктовый сок, лимонная кислота.

Растереть яйца с сахаром до полного исчезновения кристалликов сахара, добавить слегка нагретый мед, натертый на терке шоколад, просеянную пшеничную муку, смешанную с содой.

Все тщательно смешать. Раскатать пласт толщиной 1/2 см. Выпекать на противне, смазанном маслом, при невысокой температуре. Покрыть глазурью.

Приготовление глазури: к просеянной сахарной пудре добавить яичные белки и горячую воду, чтобы образовалась густая кашица. Помешивая, глазурь нагреть до 40—45 °С и добавить фруктовый сок, ликер, 3—4 капли лимонной кислоты. Развести водой до консистенции сметаны.

Изделие, покрытое глазурью, должно подсохнуть.

Затем печенье нарезать на маленькие прямоугольники, на поверхность которых нанести точки из жидкого шоколада.

ПЕЧЕНЬЕ ВОЗДУШНОЕ

➢ *1/4 л воды, 1 щепотка соли, 100 г маргарина, 200 г муки, 5 яиц.*

В воду положить соль, маргарин. Вскипятить. Высыпать просеянную муку. Варить на слабом огне, постепенно помешивая, до образования однородной массы наподобие клецки.

Снять с огня, вбить 1 яйцо, размешать. Затем добавить по одному яйцу остальные яйца. Приготовленную массу распределить (лучше всего при помощи кухонного шприца) на слегка смазанном жиром и посыпанным мукой противне. Выпекать при сравнительно высокой температуре около 20—25 минут.

Готовое печенье покрыть взбитыми сливками или кремом (ванильным, шоколадным, малиновым, творожным, миндальным).

ТОРТЫ

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ

➢ *Для теста: 160 г муки, 160 г сахара, 7 яиц.*
➢ *Для крема: 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 70 г сгущенного молока.*

Яйца, слитые в миску или кастрюлю, размешать с сахаром и сбить до трехкратного увеличения в объеме. Чем интенсивнее и продолжительнее сбивается масса, тем лучше будет бисквит. Затем перемешать ее с мукой, предварительно просеянной через сито. Залить в форму и выпекать. Температура должна быть 200—300 °С. Выпекать в течение 1 часа.

В тех случаях, когда температуру в печи невозможно определить, прикрыть форму мокрой бумагой, так, чтобы она не соприкасалась с бисквитным тестом, и через 5—10 минут проверить поверхность теста. Если бисквит сверху будет бледным, то покрывающую бумагу удалить.

Выпеченный бисквит сперва охладить в форме, а потом извлечь из формы и освободить от бумаги.

Приготовление крема: масло тщательно перемешать с сахарной пудрой. После чего добавить сгущенное молоко. Полученную смесь в течение 15—20 минут сбивать столовой ложкой. При желании в крем можно добавить какао-порошок, тогда будет шоколадный крем. Для сливочного орехового крема добавить в крем растертые, пережаренные с сахаром орехи. Рекомендуется при сбивании добавить в крем ванилин, растворенный в водке, и рюмку коньяка или какого-нибудь десертного вина.

Более сложен в приготовлении крем с яйцами, но он вкуснее. Для его изготовления нужно: 135 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 90 г цельного молока.

В кастрюле тщательно перемешать сахар, яичную массу и половину молока. Смесь нагреть на медленном огне при постоянном помешивании, в процессе нагревания добавить остальное количество молока. После этого смесь довести до кипения и кипятить при перемешивании 4—5 минут. В охлажденную массу положить размягченное сливочное масло и сбить так же, как и крем сливочный. Рекомендуется в крем добавить ванилин и коньяк или виноградное десертное вино.

Для того чтобы торт был сочным, бисквит смочить сиропом: в 1/3 стакана кипящей воды растворить 60 г сахара. В охлажденный сироп добавить по вкусу виноградное вино, коньяк или эссенцию.

ТОРТ «ПОЛЯРНЫЙ МИШКА»

➢ 2 стакана сахара взбить с 2 стаканами сметаны, 100 г сливочного масла или маргарина растереть с 6 стаканами муки, добавить 1 ч. ложку соды.

➢ Для крема: 3 стакана сметаны, 3 стакана сахара, 1 стакан орехов.

➢ Для помадки: 4 ст. ложки молока, 8 ч. ложек сахара, 1 ст. ложка какао, 50 г сливочного масла, ваниль.

Сюрприз с мороженым

Смородиновый крем

Смешать все и замесить тесто. Разделив его на две части, одну нужно подкрасить 2 ст. ложками какао. Раскатать коржи и испечь.

Чередовать темный и светлый коржи при изготовлении торта.

Сверху торт облить помадкой: молоко, сахар и какао вскипятить, остудить, прибавить сливочное масло и ваниль.

ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

- *Для теста: 4 яичных желтка, 3/4 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки соды, 3/4 стакана муки, ванильный сахар на кончике ножа.*
- *Для крема: 1/4 стакана сахара, 1 1/2 ст. ложки желатина, 1/3 стакана воды, 1/4 ч. ложки аскорбиновой кислоты, 4 яичных белка, 200 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока.*
- *Для отделки: 200 г шоколада.*

Масло с сахаром взбить до однородной массы, добавить яйца, в которых растворить ванильный сахар. Взбить массу до пышности, затем засыпать муку и замешать тесто. Выложить его на смазанный жиром противень в форме двух равных пластов. Выпекать при температуре 220 °С 5—8 минут.

Масло нарезать маленькими кусочками, прибавить сахар, муку, какао, ванилин и щепотку соли, все порубить, чтобы получилась масляная крупа, добавить взбитый желток. Быстро замесить тесто и на 20 минут поставить его в холодильник. Потом выложить на доску, посыпанную мукой. Раскатать в пласт толщиной 5—7 мм, вырезать квадрат и вложить его в форму, смазанную маслом. Придавить края к формочке, чтобы они при выпечке получились ровными. В нескольких местах тесто проколоть вилкой, выпекать в жаркой духовке около 20 минут, пока не образуется корочка.

Крем: поджарить муку без жира до светло-коричневого цвета, охладить и смешать со взбитыми яичными желтками. В смесь, помешивая, влить тонкой струей доведенные до кипения молоко с сахаром и, не переставая мешать, нагревать 5–6 минут до загустения. Затем добавить ванилин и натертый на терке шоколад.

Крем выкладывают в середину испеченного торта, по краям размешивают взбитую сметану (или сливки, взбитые с сахаром).

ТОРТ «ИДЕАЛ»

➢ *Для теста: 50 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ст. ложка меда, соль на кончике ножа, 1/3 ч. ложки соды погасить уксусом, 2 стакана пшеничной муки.*

➢ *Для крема: 200 г сливочного масла, 300 г сгущенного молока.*

В большую кастрюлю налить горячую воду, в нее поставить кастрюльку поменьше, в которую положить 50 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 3 слегка взбитых яйца. Все это надо размешать. Затем добавить 1 ст. ложку меда. Эту массу надо слегка посолить и прибавить 1/3 ч. ложки соды, погашенной уксусом. Держать массу на паровой бане 10 минут, постоянно помешивая. Потом всыпать 2 стакана пшеничной муки и, помешивая, подержать еще минут 5, чтобы масса хорошо прогрелась. Затем выложить тесто на стол и, пока оно не остыло, слегка подмесить его мукой.

Разделить тесто на 6 равных частей. Каждую часть раскатать в очень тонкий корж, придавая ему квадратную форму. Выпекать при 150 °С.

Приготовление крема: размягченное масла взбить добела; продолжая взбивать, прибавить сгущенное молоко.

Остывшие коржи смазать кремом, сложить один на другой. Сверху посыпать крошкой и, чтобы коржи пропитались кремом, оставить на несколько часов, но не в холодильнике.

МЕДОВИК С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ

➢ 200 г меда, 3 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, 3 ч. ложки тертой лимонной цедры, 2–3 гвоздики, имбирь и корица на кончике ножа.

В нагретый мед добавить растопленное сливочное масло. Тщательно размешать, всыпать сахар, имбирь, соль, и снова тщательно перемешать. Затем положить яйца, гвоздику, корицу, лимонную цедру и постепенно добавить муку. После этого тесто хорошо вымешать. Раскатать слоем 1 см и нарезать кусочками разной формы. Уложить их на смазанный маслом противень и выпекать.

ТОРТ «ДРУЖБА»

➢ 800 г муки, 250 г сахара, из них 50 г для начинки, 4 яйца — 2 в тесто, $1^1/_2$ в творог, 1/2 на смазку торта, 300 г масла или маргарина, 150 г повидла, 500 г творога, 1/3 пакетика ванилина, 1/3 ч. ложки соды, соль на кончике ножа.

Масло и маргарин размять с сахаром, постепенно влить яйца и 1/2 стакана холодной воды. Все смешать, добавить соду, затем муку и снова осторожно перемешать. Готовое тесто разделить пополам.

Одну половину раскатать в пласт, толщиной примерно в 1/2 см, и выпекать в горячей духовке 7–8 минут до полуготовности (при нажиме пальцами на корже должны оставаться вмятины).

Когда корж остынет, не снимая его с листа, смазать любым повидлом или джемом, а сверху — слоем творога, смешанного с сахаром и яйцами. Оставшееся тесто раскатать и накрыть им торт, смазать яйцом нанести вилкой легкий рисунок-решетку и снова поставить в печь, на этот раз нежаркую — 120 °С, на 25–30 минут.

Можно сделать из второй половины теста узкие полоски и положить их поверх начинки решеткой.

ЛИМОННЫЙ ТОРТ

➢ *Тесто: 200 г муки, 1 г соли, 1/2 ч. ложки соды, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки воды.*
➢ *Начинка: 4 яйца, сок 3 лимонов, цедра 1–2 лимонов, 200 г сахара, 2 ст. ложки крахмала, 3 ст. ложки сахарной пудры.*

Компоненты для теста быстро смешать и выставить в холодное место на 60 минут. Потом полученное песочное тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на форму, приподняв края теста. Выпекать в духовке около 30 минут, пока лепешка не станет светло-коричневой.

Желтки и сахар взбить на паровой бане, добавить сок лимонов, цедру, а также крахмал и продолжать сильно взбивать до образования довольно густого крема. Покрыть кремом коржик. Белки взбить с сахарной пудрой и этой массой намазать поверхность лимонного торта. После этого поставить торт в разогретую духовку на 8–10 минут. Чуть зарумянится — и торт готов.

«КРЕЩАТИК»

➢ *Для теста: 250 г миндального ореха, белки 7 яиц, 200 г сахарной пудры.*
➢ *Для сливочного крема: 100 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 желток, 1/3 стакана молока, 1 ч. ложка коньяка, ванилин.*
➢ *Для шоколадного крема: 100 г масла, 2 ст. ложки какао, 1/2 г ванилина, 1 желток, 1/4 стакана молока, 1 ч. ложка коньяка.*

Тонко измельченный сырой миндаль смешать с сахарной пудрой, чтобы получилась однородная масса. Отдельно взбить охлажденные белки в стойкую плотную пену. Затем соединить, осторожно перемешивая. Разделить эту массу на 3 части, разложить в виде круглых лепешек толщиной 4–5 мм на смазанные сливочным маслом листы. Разровнять ножом и выпекать 18–20 минут в духовке при

температуре 210–215 °С. Когда остынут, смазать лепешки сливочным кремом, склеить, подровнять, сверху смазать шоколадным кремом, а остатками сливочного украсить. Обрезки теста измельчить и обсыпать бока теста.

Сахарный песок, яйца, молоко, постоянно помешивая, нагреть, не давая возможности кипеть. Затем процедить, охладить, сбивая крем, постепенно добавить эту массу к размягченному маслу. Крем нужно сбивать, пока не увеличится в объеме втрое. Можно готовить сразу оба крема вместе, а затем отделить часть и добавить порошок какао — получится шоколадный крем.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ «АНЕЧКА»

➢ *Для теста: 2 желтка, 100 г сахара, 10 г сливочного масла.*
➢ *Для начинки: 300 г творога, 2 желтка, 100 г сахара, ваниль.*
➢ *Для белкового крема: 4 белка взбить со 100 г сахара.*

2 желтка растереть с сахаром, добавить размягченное масло, соду на кончике ножа погасить уксусом, все тщательно растереть. Всыпать муку и замесить не очень густое тесто. Выпечь корж.

Приготовить творожную начинку. Творог растереть, добавить желтки, ванилин, сахар. Хорошо перемешать и равномерно положить на выпеченный корж. Сверху залить белковым кремом (белки взбить в густую пену, добавив сахарный песок, ванилин).

Приготовленный торт поставить в духовку на 15 минут, чтобы крем зарумянился.

«ПЕСОЧНЫЙ»

➢ *2 стакана муки, 150 г масла или маргарина, 2 яйца, 1/4 стакана сахара, 1/2 пакетика ванилина, 400 г варенья или повидла.*

Приготовить тесто так же, как для песочного печенья. Тесто разделить на 3 части, каждую часть раскатать в виде круглой лепешки или квадрата одинакового размера толщиной около 1 см. Лепешки положить на лист и испечь в духовом шкафу. Готовым лепешкам дать несколько минут остыть, а затем поместить на блюдо одну лепешку, положить на нее слой варенья или повидла, разровнять, накрыть второй лепешкой и также положить слой варенья или повидла. Верх третьей лепешки покрыть глазурью, подсушить и украсить ягодами из варенья, цукатами, мармеладом и т. п.

Можно при выпечке одну лепешку смазать взбитым яйцом и обсыпать рубленым миндалем. Такую лепешку положить наверх и слегка посыпать сахарной пудрой.

«ВОСКРЕСНЫЙ»

➢ Для теста: 2 1/2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1—2 ст. ложки сметаны, 100 г меда, 20 истолченных грецких орехов, 1/2 ч. ложки соды, несколько капель уксуса.

➢ Для крема: 1 стакан густой сметаны, 1 стакан сахара, 15—20 истолченных орехов.

➢ Для глазури: 1/2 стакана сахара, 2 ч. ложки какао, 4—6 ст. ложек молока, 1 ст. ложка сливочного масла.

Замешать негустое тесто и разделить на три части, из которых выпечь три коржа, печь на смазанной маслом сковороде.

Нижних два коржа нужно смазать кремом, а верхний покрыть глазурью.

Крем готовить так: охлажденную сметану взбить с сахаром. В смесь добавить толченые орехи.

Приготовление глазури: сахар смешать с какао, добавить молоко и все сварить на медленном огне до загустения (примерно 20 минут). Горячей глазурью, в которую добавлено сливочное масло, залить торт.

«РУСЛАН»

➢ *500 г сметаны, 500 г сахара, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды, 5 ст. ложек муки.*

Сахар растереть с маслом, добавить сметану и хорошо размешать, разделить на 2 части. Одну оставить для крема, поставить на холод, в другую всыпать муку, добавить соду. Тесто должно быть как на густые оладьи. Сковородку густо смазать маслом, выпечь 4 коржа. Один из них чуть дольше подрумянить для крошки. Кремом из холодильника промазать 3 коржа и положить один на другой. Верхний корж намазать сверху, 4-й корж раскрошить и посыпать им торт. Готовый торт поставить на 10 часов в холодильник.

ТОРТ «ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»

➢ *Для бисквита: 10 яиц, $2^1/_2$ стакана сахара, 2 стакана муки, 50 г какао.*
➢ *Для крема: 50 г какао, 600 г сливочного масла, 6 ст. ложек молока, 3 стакана сахара, 4 яйца, $2^1/_2$ стакана вишни, 1/2 стакана коньяка, 100 г шоколада, 2 пакетика ванилина.*

Сахар, яйца взбить в эмалированной миске, добавить сахар, взбить на пару до образования густой теплой массы. Затем продолжать взбивать, пока не остынет. После этого, осторожно мешая ложкой вниз, смешать с мукой, предварительно смешанной с какао. Массу выложить в форму, смазанную маслом и пересыпанную мукой. Выпекать в духовке со средним жаром.

Готовность бисквита определить, воткнув в него тонкую палочку (должна быть сухой). Вишню (можно из наливки) освободить от косточек, примять к дну банки ложкой и за 2 дня до приготовления залить коньяком, перемешать с сахаром, закрыть крышкой. Сливочное масло, $2^1/_2$ стакана сахара растереть, постепенно добавляя

остывшую массу из какао и яиц, добавить ванильный сахар. Если в креме весь сахар разошелся — крем готов. Разрезать бисквит пополам, из каждой половины вынуть мякоть, растереть ее с 1/3 количества всего крема. Полученную массу перемешать с 1/2 всего количества вишни, разделить массу пополам и уложить обратно в коробочки из корок бисквита, предварительно смазав их кремом изнутри. На нижнюю половину приготовленного торта выложить часть оставшегося крема, сверху засыпать вишней и все покрыть оставшимся кремом. На него положить разрезом вниз вторую половину торта. Шоколад разрезать, добавить 2 ст. ложки молока, довести до кипения и облить получившейся глазурью весь торт сверху и с боков, разровнять глазурь ножом, торт хорошо остудить.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

➢ *6 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 1 1/2 стакноа муки, 80 г сиропа для пропитывания, 100 г орехов, 200 г крема.*

Испечь бисквит. Пласт бисквита, выдержанный не менее 9 часов после выпечки, снять с противня. Для этого провести ножом по стенкам и, перевернув противень вверх дном, выложить бисквит на стол. Зачистив подгоревшие места ножом или теркой, смести мягкой щеточкой крошки, выровнять края и тонким длинным ножом разрезать на пласты толщиной 1—2 см.

Нижний пласт бисквита пропитать небольшим количеством ароматизированного охлажденного сиропа при помощи кисточки и нанести слой хорошо взбитого крема толщиной 2—3 мм. Затем бисквит покрыть вторым пластом, который обильно смочить сиропом и промазать кремом.

Крем при нанесении его на бисквит не должен смешиваться с крошками и портить внешний вид изделия. Поэтому сначала нанести на поверхность тонкий слой

крема и пригладить его (грунтовать) так, чтобы крошки пристали к бисквиту, затем нанести слой крема более густой и вилкой провести волнистые линии. Перед нарезкой пластов на пирожные бисквит охладить, чтобы он не мялся и крем немного затвердел.

Острый нож опустить в горячую воду, обтереть салфеткой и разрезать им бисквит. Отделать пирожные кремом и фруктовой начинкой.

ТОРТ «БЕЗЕ»

Основа этого торта — лепешки безе. Для этого нужно взбить в пышную пену 7 белков, когда белки будут начинать взбиваться, осторожно всыпать сначала 2—3 ч. ложки сахара, потом еще 5, и так в общей сложности 63 ч. ложки сахара. Только в таком случае безе окажется пышным и не осядет.

Противень предварительно прогреть и смазать маслом, потом на него выложить небольшими порциями сахарно-белковую массу на расстоянии 3—4 см друг от друга.

Когда безе будут готовы, сделать крем: 400 г сливочного масла протереть с банкой сгущенки. Можно добавить 2—3 ч. ложки какао или вместо какао положить ванилин.

Взять большое блюдо или тарелку и выложить на нее безе в один слой, смазать их кремом. Можно пересыпать измельченными орехами. Положить еще один слой безе и снова смазать кремом. И так до верха. Сверху на крем можно высыпать побольше орехов, а можно залить торт шоколадом, растопив две большие плитки.

ПИРОЖНОЕ ОРЕХОВОЕ НАРЕЗНОЕ

➢ *$2^1/_2$ стакана муки, $1^1/_2$ стакана сахара, 100 г сливочного масла, 400 г грецких орехов, 4 яйца.*

Мука, сливочное масло, сахар, желтки — все это замешать. Тесто раскатать примерно в мизинец толщиной и

уложить в форму. Затем взять грецкие орехи, растолочь их в ступке, не очень мелко, туда же добавить сахарный песок. Белки взбить до образования пены, осторожно перемешать с орехами, положить на приготовленное тесто. Печь в нежаркой духовке 50—55 минут. Когда выпечется, сразу из формы не вынимать, пусть остынет, и только тогда его разрезать.

СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ

➢ *2 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1/4 стакана воды, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 лимона или немного разведенной лимонной кислоты.*

➢ *Для крема: 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка.*

Приготовить пресное слоеное тесте, для чего соль и кислоту растворить в воде, высыпать муку на доску и положить на муку масло или маргарин, порубить масло и муку ножом до полного впитывания масла, сформировать горку, сделать ямку посередине и влить в нее воду с солью и кислотой, продолжая рубить тесто широким ножом. Когда тесто хорошо смешается, раскатать его в тонкий пласт по размеру листа, на котором будет выпекаться слойка. Тесто переложить на лист, наколоть вилкой в нескольких местах и поставить в духовой шкаф на 12—15 минут для выпечки. Таким способом испечь несколько пластов. Готовую испеченную слойку переложить на стол, обровнять края, срезав неровности, срезки мелко нарезать и отложить. На пласт испеченной слойки положить слой крема — заварного или сливочного, разровнять, накрыть другим пластом слойки и на него так же положить слой крема. Всего сделать таким способом 3—5 слоев. Верхний слой с кремом обсыпать нарезанной крошкой слойки. Затем разрезать на узкие полоски (по 6—7 см) и из каждой полоски нарезать пирожные.

Сверху посыпать пирожные сахарной пудрой, положить на блюдо и подать на стол.

ОРЕХОВЫЕ ТРУБОЧКИ

➢ *3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 3/4 стакана (150 г) сливочного масла.*
➢ *Для начинки: 1 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1 стакан сахара, 1/4 стакана меда, 1/4 ч. ложки молотой корицы или кардамона, яичные желтки для смазывания изделий.*

В посуду положить размягченное сливочное масло и взбить его до пышного состояния. Добавить при помешивании сметану, а затем небольшими порциями — пшеничную муку (50% нормы) и замесить тесто.

Замешанное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить в него оставшуюся муку и продолжить месить еще 7—10 минут до однородного состояния.

Одновременно приготовить ореховую начинку. Для этого очищенные ядра грецких орехов пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок, толченый кардамон или корицу, мед и все тщательно перемешать.

Готовое тесто разделить на куски весом 50 г. Каждый кусок теста раскатать в полоску так, чтобы один конец был несколько расширен. Поверхность теста смазать маслом. На полоски положить начинку и свернуть их, начиная с широкого конца, трубочкой.

Подготовленные трубочки положить на смазанный маслом противень, смазать желтком и выпекать 20—30 минут в горячем духовом шкафу.

Готовые ореховые трубочки можно посыпать сахарной пудрой с ванилином.

КУРАБЬЕ БАКИНСКОЕ

➢ *4 стакана муки, 350 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры.*

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйца и перемешать. Затем всыпать муку и быстро замешать тесто. Перед разделкой его охладить. Готовое тесто сформировать в виде палочек, ракушек и выпекать 10 минут при температуре 250 °С.

ШАКЕР-ЧУРЕК

➢ *3 1/2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 1/2 стакана сахарной пудры, 3 капли фруктовой эссенции.*

Сливочное масло размягчить до эластичной консистенции, добавить яйца, сахарную пудру, фруктовую эссенцию и слегка массу взбить. Всыпать муку и замешать тесто, охладить его до температуры 10—12 °С. Затем тесто поделить на кусочки по 75 г, сформировать шариками и положить их на лист, выстеленный бумагой.

Выпекать печенье 25—30 минут при температуре 180—200 °С, охладить и посыпать сахарной пудрой.

ШАКЕР-ПУРИ

➢ *3 1/2 стакана муки, 1 1/3 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 2/3 стакана молока цельного, 1/2 яйца, 1 ч. ложка соды, ванилин по вкусу.*

Размягченное масло растереть с сахарной пудрой до мазеобразной консистенции, добавить яйцо, а затем, непрерывно взбивая, влить порциями молоко. В полученную массу всыпать муку, смешанную с содой и ванилином, и быстро замесить тесто. Перед разделкой его можно охладить до 20 °С. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 см и выемкой вырезать изделия в виде полумесяца.

Выпекать их на листе 10–12 минут при температуре 200 °С. Остывшее печенье посыпать сахарной пудрой.

ШАКЕР-ЛУКУМ (1)

➢ *2 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 2/3 стакана молока, 1 ч. ложка соды.*

Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой и слегка взбить, постепенно добавляя молоко. Затем всыпать муку, смешанную с содой, и замесить тесто. Тесто разделить на небольшие кусочки и сформировать их в виде батона по длине листа для выпечки. Диаметр батона — 4 см. Положить его на лист и по всей длине ножом сделать косые насечки.

Выпекать изделие 20 минут при температуре 180–200 °С. После охлаждения батон нарезать по меткам на ломтики и посыпать сахарной пудрой.

ШАКЕР-ЛУКУМ (2)

➢ *3 стакана муки, 200 г топленого масла, 1 стакан сахарной пудры, 4 яйца, 2 ст. ложки коньяка, шафран.*

Сахарную пудру растереть с желтками добела, добавить растертое топленое масло, коньяк, в который положить шафран. Перемешать, всыпать муку, замесить тесто

и поставить его на 10 минут на холод. Затем скатать из него шарики диаметром около 3 см, слегка их приплюснуть и выпекать на слабом огне 10 минут.

НАН БУХАРСКИЙ

➢ *2 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка измельченных орехов, 1/2 ч. ложки соды.*

➢ *Для помадки: 1 стакан сахара, 1/2 стакана воды, 1 ч. ложка уксуса.*

Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой до однородной консистенции, затем, взбивая, постепенно добавить яйцо и молоко. В полученную пышную массу добавить рубленые орехи, изюм, муку с содой и замешать тесто. Перед разделкой тесто охладить. Готовое тесто разделить на кусочки по 50 г и сформировать в виде шариков, положить их на лист, верх шариков смазать яйцом.

Выпекать при температуре 200 °С 20–25 минут. После охлаждения можно глазировать помадкой.

ЗИМЕЛАХ

➢ *3 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ч. ложка соды.*

➢ *Для обсыпки: 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы.*

Размягченное сливочное масло с сахаром взбить до получения однородной пышной массы, увеличенной в объеме в 2–2,5 раза. Во время взбивания добавить яйца и молоко. В готовую массу всыпать муку, смешанную с содой, и замешать тесто 1–2 минуты. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 см, сверху его смазать яйцом и

посыпать сахаром, смешанным с корицей. Пласт разделить на полоски шириной 4 см и разрезать полоски на ромбики, их уложить на лист и выпекать при температуре 250 °С 10—15 минут.

КИХЕЛАХ ВАНИЛЬНЫЙ

➢ *4 стакана муки, 75 г сливочного масла, $1^1/_4$ стакана сахара, $2^1/_2$ яйца, 1 ст. ложка сухого молока, 1/2 стакана воды, 1/2 ч. ложки соды, ванилин по вкусу.*
➢ *Для обсыпки: 1/2 яйца, 1/2 стакана сахара.*

Масло сливочное растереть, добавить сухое молоко, яйцо, порциями воду и взбить. В полученную массу всыпать муку, смешанную с содой, быстро замешать тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Пласт смазать яйцом и посыпать сахаром, разрезать пласт на ромбики, уложить на лист и выпекать 20 минут при температуре 150 °С.

КУРАБЬЕ

➢ *3 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 250 г сливочного масла, 2/3 стакана молока, 50 г меда, 8 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 3 капсулы кардамона, ванилин.*
➢ *Для обсыпки: сахарная пудра.*

Масло растереть до пенообразного состояния. Добавить сахарную пудру, мед, молотые пряности и вновь растереть. Затем влить молоко, все хорошо перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Тесту дать выстояться 10—15 минут в холодном месте.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглое печенье.

Выпекать на сухом листе 3—5 минут на слабом огне в предварительно нагретой духовке.

После выпекания дать слегка остыть и еще теплое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином. Можно печенье глазировать сахарной пудрой, смешанной с кислым фруктовым соком — гранатовым либо лимонным.

ХУРАБЬЯ

➢ 3 стакана муки, 300 г свиного жира, 1 стакан сахара.

В свиной жир положить сахарный песок и тщательно вымешать до образования однородной массы. Затем струйкой всыпать муку и как можно быстрее замешать тесто так, чтобы оно было крутым. Раскатать его скалкой в пласт. Стаканом или рюмкой вырезать кружочки, полумесяцы. Смазать печенье яйцом, посыпать сахарным песком, корицей.

Выпекать его в среднем отделении духовки на противне, смазанном жиром.

ПАХЛАВА

➢ $1^1/_2$ стакана муки, 60 г теплого масла, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 8 г дрожжей, 200 г очищенного миндаля или ядер орехов, 200 г сахара, 1/5 г ванилина, 2/5 г шафрана, 20 г меда.

В слегка подогретое молоко добавить дрожжи и соль, размешать до полного растворения, добавить яйцо, топленое масло и замесить крутое тесто. Через 1—1,5 часа тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 см.

На противень, смазанный маслом, положить слой теста, сверху посыпать измельченным миндалем или орехами, смешанными с сахаром, и закрыть вторым слоем теста, смазать маслóм и снова посыпать начинкой. Так составить несколько слоев. Затем разрезать пахлаву на ромбы размером 10×4 см, смазать желтком, смешанным

с шафраном. В середину каждого ромба поместить половинку ядра ореха.

Выпекать пахлаву в духовом шкафу при температуре 180—200 °С в течение 35—40 минут. За 15 минут до готовности глазировать пахлаву сверху сиропом или медом.

БАХЛАВА

➢ *3/4 стакана риса, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 3/4 стакана изюма, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка корицы.*

Орехи засыпать в молоко и варить до размягчения. Рис перебрать, промыть, отварить и откинуть на дуршлаг (не промывать).

Все перемешать с орехово-молочной смесью и прогреть на слабом огне до загустения. Подавать в охлажденном виде с молоком или сливками.

ХАЛВА

➢ *8 стаканов сахарного песка, $1^1/_2$ стакана пшеничной муки, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты, 3 стакана ядер орехов, 1 ложка жира для смазки, стакан воды.*

Уварить сахарный сироп до плотного состояния, чтобы охлажденная капля скатывалась в шарик. Полученную массу выложить на смазанный жиром поднос, как следует помять. Затем горячую массу сбить с добавлением муки, одну часть оставить бесцветной, а в другую добавить для цвета любой фруктовый настой. Предварительно на поднос или стол насыпать тонкий слой рубленых орехов, ими же посыпать раскатанные слои сверху и прокатывать скалкой. Можно сделать халву многослойной или двухслойной из двух разноцветных половинок. Когда слои слеплены, порезать их на прямоугольники и охладить.

ХАЛВА С МЕДОМ

➢ 1 кг муки, 2 стакана топленого масла, 400 г меда.

Просеянную муку и топленое масло тщательно перемешать и поджарить до образования однородной рассыпчатой массы желтого цвета. Затем залить мед и опять обжарить в течение 5 минут. Горячую халву переложить на тарелку, подровнять и разрезать на кусочки.

ХАЛВА ПО-ГРЕЧЕСКИ

➢ По 1 стакану молока, воды, сахара и манной крупы, 125 г сливочного масла, 1/2 стакана грецких орехов, 1 ч. ложка корицы, 1/2 ч. ложки ванилина.

Сварить сироп из воды и сахара, добавить молоко и ванилин. Распустив масло, положить в него толченые орехи, слегка обжарить, всыпать манную крупу, подержать еще 15 минут на слабом огне, пока орехи не станут золотистыми, а крупа красноватого цвета. Снять с огня и постепенно ввести молочную смесь, размешать, закрыть крышкой и варить при слабом кипении 5–10 минут, пока смесь не сгустится и не начнет отделяться от стенок кастрюли. Готовую халву выложить на смазанный маслом противень.

ХАЛВА ВОСТОЧНАЯ

➢ 2 стакана муки, 2 стакана топленого масла, 3/4 стакана сахара, щепотка ванилина.

На сковороду насыпать муку слоем 3–4 см и прожарить ее, периодически помешивая, до получения слегка коричневого цвета. В жаровню или кастрюлю с толстым дном положить топленое масло, сахар и кипятить до пол-

ного растворения сахара (5 минут), затем всыпать обжаренную муку и все тщательно перемешать. Приготовленную массу разложить ровным слоем на лоток толщиной 5—6 см и уплотнить, нанести сверху ножом или вилкой рисунок и охладить. После охлаждения нарезать в виде кубиков размером 4×4 см и ромбиков.

НАЗУК СЛАДКИЙ

➢ Для теста: 750 г муки, 30 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1 стакан воды, 1 желток для смазки.
➢ Для начинки: 400 г муки, 200—250 г сливочного масла, 200—250 г сахара, 1 щепотка шафрана, $1^1/_2$ ч. ложки корицы, 2—3 бутона гвоздики, 1 ч. ложка кардамона.

Приготовление теста: теплую воду, дрожжи, муку месить в течение 30 минут, на столько же времени поставить на расстойку.

Приготовление начинки: топленое масло растирать 15 минут, затем добавить сахар, пряности, муку и растирать до образования рассыпчатой массы.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5—2 см, смазать растопленным маслом, сложить вдвое, вновь раскатать. Повторить эту операцию 4 раза, свернуть в рулет, нарезать его на куски величиной с яйцо, раскатать их в лепешки толщиной 1/2 см, положить на каждую по $1—1^1/_2$ ст. ложки начинки, затем соединить края, положить швом на противень и смазать сверху яйцом.

Выпекать 30 минут, предварительно дав тесту подойти.

ЧУРЧХЕЛА

➢ 5 л виноградного сока, 500 г пшеничной муки, 250 г сахара, 500 г очищенных грецких орехов.

Очищенные грецкие орехи нанизать крупными кусочками (лучше половинками) на крепкую хлопчатобумаж-

ную нитку длиной 20–25 см с петелькой на одном конце для подвешивания. На другом конце, чтобы орехи не соскальзывали, привязать кусочек спички.

Из винограда выжать сок и варить его на медленном огне 2–3 часа, постепенно подсыпая сахар. При этом необходимо все время помешивать и снимать пену. Затем дать жидкости остыть примерно до температуры 45 °С, понемногу всыпать пшеничную муку, размешивая ее рукой и разминая образующиеся комки. После получения однородной массы вновь варить на слабом огне, непрерывно помешивая, пока не останется 3/4 первоначального объема и масса не приобретет консистенцию киселя.

В уваренный таким образом горячий виноградный сок (татару) 2–3 раза окунуть на полминуты каждую связку орехов. После того как получена желаемая толщина, чурчхелу развесить для просушки на солнце. Сушка прекращается тогда, когда чурчхела перестает прилипать к рукам, но остается мягкой на ощупь.

Просушенную черчхелу завернуть в чистую ткань и оставить для созревания в сухом проветриваемом помещении на 2–3 месяца (жара и мороз одинаково вредят созреванию чурчхелы). К концу этого срока чурчхела покрывается тончайшим налетом сахарной пудры, выделяющейся в результате созревания, и при этом не теряет мягкости

ЧАКЧА

➢ 3 стакана муки, 5 яиц, 50 г молока, 450 г меда, 50 г сахара, масло для жарки.

В широкую миску выпустить сырые яйца, смешать с молоком и солью, добавить муку, замесить некрутое тесто. Разделить его на небольшие кусочки и раскатать в круглые жгуты диаметром около 1 см. Нарезать на маленькие кусочки, сформировать шарики величиной с кедровый орех. Небольшими порциями пожарить во фритюре (погружая полностью) до золотистого цвета. Маслу дать стечь.

Мед соединить с сахарным песком и вскипятить. Если струйка меда, стекающая со спички, после остывания становится ломкой, кипячение следует прекратить. Переваренный мед испортит внешний вид и вкус блюда.

Шарики тщательно перемешать с горячим медом, выложить на блюдо, смоченное холодной водой, и руками придать изделию ту или иную форму. Чакча подается на стол после застывания целиком или нарезанным на куски.

МИНДАЛЬНЫЕ ШАРИКИ

➢ *1 стакан сахара, 1/3 стакана воды, 1 1/4 стакана миндаля, 50 г шоколада.*

Из сахара и воды сварить густой сироп. Прибавить к нему очищенный и пропущенный через мясорубку миндаль.

Полученную массу (не остывшую) разделить в виде шариков, обвалять их в шоколаде и просушить в холодном месте.

ЯГОДЫ С МОЛОКОМ, СЛИВКАМИ ИЛИ СМЕТАНОЙ

➢ *500 г малины, земляники или черники, 750 г молока, или 500 г сливок, или 250 г сметаны, 100 г сахарной пудры.*

Землянику, малину или чернику перебрать, промыть и уложить в порционную посуду.

Сливки или сметану растереть с сахарной пудрой. Подать отдельно. Молоко также подать в молочнике.

СЛИВОЧНЫЙ ПЛОМБИР С АНАНАСОМ

➢ *700 г ананасов, 2 брикета сливочного пломбира, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Ананас очистить от кожуры, нарезать тонкими кружками, положить в посуду рядами, пересыпая сахаром, поставить в холодильник на 1 час.

Форму обсыпать сахарной пудрой, выложить дно ломтиками ананаса так, чтобы между ними не было пустого места, сверху положить слой пломбира толщиной в палец, плотно умять ложкой. Стенки формы сплошь обложить ломтиками ананаса. На слой пломбира снова положить слой ананаса, затем снова слой пломбира — и так заполнить форму доверху. Поставить в холодильник на сутки.

Перед подачей на стол обернуть форму горячим полотенцем, выложить содержимое на приготовленное блюдо и сбрызнуть соком, который остался от ананаса после того, как его пересыпали сахаром.

КЛУБНИКА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

➢ *500 г взбитых сливок, 400 г свежей или замороженной клубники, 100 г сахара.*

Очищенную от плодоножек клубнику обвалять в сахаре и осторожно добавить к 400 г взбитых сливок. Выложит в стеклянные вазочки и украсить остальными сливками.

Для взрослых можно залить каждую порцию перед украшением 20 мл вишневого или яичного ликера.

ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ, СО ВЗБИТЫМИ СМЕТАНОЙ ИЛИ СЛИВКАМИ

➢ *200 г чернослива, 125 г сметаны, 40 г сахарной пудры, 200 г измельченных орехов.*

Чернослив промыть, залить небольшим количеством холодной кипяченной воды и оставить на 8—10 часов для набухания.

Вынуть косточки. Положить чернослив в вазочки, залить взбитыми сметаной или сливками с добавлением сахарной пудры. Сверху посыпать измельченными грецкими орехами.

МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ С КЛУБНИКОЙ

➢ *300 г молочного мороженого, 200 г клубники, 1 ч. ложка ликера или коньяка.*

В вазочку положить шарик молочного мороженого. Вокруг него в виде венка уложить мелкие ягоды клубники. Сбрызнуть ликером и залить сметаной или шоколадным соусом.

«СЮРПРИЗ»

На металлическое блюдо положить ломтики выпеченного бисквита, а на них консервированные яблоки или груши, нарезанные тонкими пластинками. Поверх фруктов положить хорошо замороженное сливочное мороженое в виде овальных палочек или брусочков. Затем на мороженое уложить тонкий слой фруктов, а на них — ломтики бисквита.

Поверхность и бока подготовленного мороженого с бисквитом и фруктами покрыть взбитыми белками, пользуясь для этого кондитерским мешком.

Подготовленное блюдо быстро запечь (1,5—2 минуты) в жарочном шкафу при температуре 260 °С, чтобы яичные белки быстро подрумянились. Готовое блюдо посыпать сахарной пудрой и немедленно подать.

При подаче можно налить вокруг мороженого коньяк или спирт и зажечь его.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ СО СВЕЖЕЙ ВИШНЕЙ ИЛИ ЧЕРЕШНЕЙ

➢ *500 г сливочного мороженого или сливочного пломбира, 150 г вишни или черешни.*

Спелые вишни перебрать, промыть, освободить от косточек, залить горячим 50%-ным сахарным сиропом. Через 3 часа процедить, плоды нарезать на мелкие кусочки и ввести в сливочное мороженое. Смесь хорошо размешать. Плоды ввести в мороженое и в виде пюре. Мороженое полить полученным сиропом.

«АРОМАТ»

➢ *830 г сливочного мороженого, 130 г молока, 40 г сахарного песка, 40 г яичных желтков, 1 г мускатного ореха.*

Во взбитые яичные желтки добавить сахар и мускатных орех Смесь тщательно размешать, развести горячим молоком и, помешивая, варить до загустения, после чего охладить.

При подаче мороженое полить охлажденным кофейным экстрактом.

С ОРЕХАМИ И ШОКОЛАДНЫМ ГАРНИРОМ

➢ *100 г мороженого, 30—40 г шоколадного гарнира, 5—6 грецких орехов.*

➢ *Для 500 г гарнира: 50 г какао, 100 г сахара, 200 г сгущенного молока с сахаром, 150 г воды.*

Разложить мороженое (ореховое, шоколадное или сливочное) в вазочки по 100 г, облить шоколадным гарниром и посыпать крупнодробленными орехами.

Шоколадный гарнир приготовить из порошка какао, сахара и сгущенного молока с сахаром. Какао тщательно размешать с сахаром и растворить в сгущенном молоке, разведенном горячей водой. Полученную смесь, помешивая, довести до кипения и кипятить 3—5 минут, после чего сразу же процедить и охладить.

В «ОГНЕ»

➢ *2—3 шарика мороженого, 1 ломтик яблока или плоское печенье, 1 кусочек кускового сахара или 1 ч. ложка сахара-песка, 2 ч. ложки спирта или рома.*

В вазочку для мороженого положить шарики мороженого, переложить их ломтиками яблока или печенья, положить сверху сахар, смоченный спиртом.

Сахар поджечь с помощью длиной березовой лучинки. Горящим подать к столу. Очень эффектно это блюдо выглядит во время встречи Нового года или свадебного

торжества. Мороженое в «огне» надо стараться подать сразу всем гостям. Для этого вазочки с мороженым расставить на подносе, а уж затем поджечь.

КОНФЕТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО

➢ 1 пачка детской смеси «Малютка» или «Малыш», 250 г сливочного мороженого, 1 ст. ложка порошка какао, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 2 ст. ложки сахарного песка.

В эмалированной посуде тщательно перемешать детскую смесь с мягким мороженым, чтобы получилась однородная масса. При желании можно добавить в нее молотую корицу. В отдельной посуде смешать какао и сахарный песок.

Из приготовленной массы сформировать шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в смеси какао и сахара и уложить в гнезда коррекса (пластиковой емкости). Хранить конфеты до подачи в морозильной камере холодильника.

РАХАТ-ЛУКУМ

Варить 400 г риса в 2 литрах воды, пока из него не образуется паста. Приготовить сироп из полутора килограммов пиленого сахара и воды, причем варить до тех пор, пока не будет тянуться нитями. Протереть рис через сито и прибавить к сиропу в таком количестве, чтобы рис отставал от стенок посуды. Разделить на две части. В одну часть положить «бретон» (красную краску) и две капли розового масла, а в другую часть — 12 капель апельсинового эфира и 250 г мелко нарезанного очищенного миндаля.

Выложить полученную массу толщиной в палец на доску для раскатывания, обильно посыпанную сахарной пудрой. На другой день нарезать кусочками желаемой величины и обвалять в сахарной пудре.

ТРЮФЕЛИ

➢ *250 г сливочного масла, 1 желток, 3 ст. ложки сахара.*

Все продукты хорошо растереть, добавить муки до образования среднего теста. Из него сформовать шарики, и поставить в духовой шкаф. После выпечки охладить. Приготовить смесь из сахарной пудры и какао 1:1 и обвалять трюфели в этой смеси.

«ОЧИ ЧЕРНЫЕ»

➢ *320 г чернослива, 5 ст. ложек сахара, 12 яиц, 1 ч. ложка масла, $2^1/_2$ стакана молока или сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Чернослив промыть. Залить его холодной водой и сварить на слабом огне в закрытой посуде до готовности. Вынуть косточки, протереть через сито, добавить сахарный песок, помешивая, варить до загустения массы. Снять с огня и, не охлаждая, тонкой струйкой влить в предварительно взбитые яичные белки. Затем горкой выложить на смазанную сливочным маслом сковороду и запекать в духовке при 220 °С 10–15 минут. Пирог должен вырасти в 2–2,5 раза.

ПОМАДКА МОЛОЧНАЯ

➢ *2 стакана сахара, 1 стакан молока.*

Сахар смешать с молоком и при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой варить до пробы «слабый шарик». В процессе варки края посуды обтирать чистой мокрой тряпочкой, чтобы избежать засахарения сиропа. Готовый молочно-сахарный сироп охладить, а поверхность его сбрызнуть холодной водой. Когда помадка остынет до температуры парного молока, ее начать

взбивать вилкой до образования однородной массы. Взбитую помадку накрыть мокрой чистой тряпочкой. В помадку можно добавить какао, шоколад, крепко сваренный кофе, ягоды в молочную помадку не кладут.

ЗЕФИР ЯБЛОЧНЫЙ

➢ *400 г яблок, 1 1/2 стакана сахара, 2 1/2 стакана воды, 5 г агар-агар, 6 белков, лимонная кислота по вкусу.*

Запеченные яблоки протереть сквозь сито. Промытый агар-агар залить холодной водой по норме, указанной в рецептуре, и оставить на 3—4 часа для набухания, затем в этой же воде поставить варить. Как только агар-агар закипит, в него положить сахар и варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная на тарелку, не будет растекаться; после этого в агар-агар положить протертое яблочное пюре и вторично довести его до кипения. Во взбитые к этому моменту белки вылить тонкой струйкой горячий сироп, не переставая взбивать всю массу. Влить разведенную в столовой ложке лимонную кислоту. Теплый зефир разлить в требуемые формы или противень, смоченный водой, и поставить для охлаждения. Зефир можно готовить из малины, клубники, абрикосов и других ягод и плодов. Зефиром можно заливать поверхность торта.

НУГА ОРЕХОВАЯ

➢ *500 г сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры, 300 г меда, 1 стакан воды, 300 г очищенных грецких орехов, 10 белков, ваниль на кончике ножа, или 1 ч. ложка сухой лимонной цедры, или цедра 1 лимона.*

Сахар, мед, воду сварить почти до карамельной пробы. Белки взбить в плотную пену, перемешать с сахарной пудрой и соединить с медово-сахарной карамелью, а за-

тем, непрерывно помешивая, уварить на слабом огне. В чашку с холодной водой влить несколько капель массы и соединить их в шарик. Если шарик твердый — масса готова. К массе добавить дробленые орехи, ваниль или цедру, перемешать, выложить на пергамент, раскатать в пласт толщиной 1,5—2 см и, когда остынет, нарезать на куски.

КОНФЕТЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

➢ *100 г меда, 100 г порошка пряничных сухарей, 150 г пропущенных через мясорубку грецких орехов, 100 г сахарной пудры, 1/2 ч. ложки корицы, 2 ч. ложки какао, 1/2 ч. ложки аниса, 40 г ядер грецких орехов, молоко (количество по надобности).*

Пропущенные через мясорубку орехи положить в кастрюлю, добавить мед, остальные сухие ингредиенты и хорошо размешать. Молоко влить тонкой струей до получения густой массы. Раскатать массу в пласт толщиной 1 см на деревянной доске, посыпанной сахарной пудрой. С помощью металлических формочек вырезать разные фигурки.

Украсить каждый кусок орехом. Дать конфетам просохнуть при комнатной температуре.

«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

➢ *1 ст. ложка желатина, 2 стакана сока из компота, 1 банка концентрированного молока без сахара, 100 г шоколада, 3 ст. ложки сметаны.*

Желатин залить 1 стаканом сока. Когда желатин набухнет, добавить еще 1 стакан сока и поставить на умеренный огонь, постоянно помешивая, пока желатин не растворится. Когда масса остынет, влить концентрированное молоко, взбивая, чтобы масса получилась пенистой. Вылить массу в формочки и поставить на 4—6 часов в

холодильник. Перевернув формы, выложить конфетную начинку на доску.

Шоколад и сметану подогреть на слабом огне, пока масса не станет однородной, слегка охладить и полить сформованную в конфету начинку с одной стороны и поставить в холодильник. Когда застынет, перевернуть на другую сторону, снова полить шоколадной массой и охладить.

«АНТОШКА»

➢ *1 банка какао с молоком, 1 стакан измельченных грецких орехов, ягоды из варенья.*

Какао с молоком варить в воде 1—1,5 часа. Слегка остудив, переложить содержимое банки в миску, добавить грецких орехов.

Постелить на противень фольгу, посыпать мелкими сухарями или мукой и на некотором расстоянии друг от друга выложить ложкой небольшие порции конфетной массы. На каждую лепешку положить по ягодке из варенья и поставить в духовку на 10—15 минут. Остудив, осторожно снять ножом.

РИСОВОЕ СУФЛЕ

Смешать 6 желтков с 6 ложками сахарной пудры, цедрой половины лимона и кусочками сливочного масла величиной с грецкий орех. Добавить 150 г риса, сваренного в молоке с ванилью и охлажденного, и 6 взбитых в крутую пену белков.

Печь в смазанной сливочным маслом форме, посыпанной сухарями. Подать на стол с какой-нибудь фруктовой подливкой.

Это самый простой способ приготовления рисового суфле, но можно приготовить его и другим способом: взять больше яиц и масла, а рис смешать с мелко нарезанными свежими или засахаренными южными фруктами.

ФРУКТОВОЕ СУФЛЕ

Можно делать из яблок, груш, абрикосов или персиков, слив и ренклодов.

Нарезать тонкими ломтиками 1 кг фруктов, очищенных от кожуры и косточек. Взять 100 г воды, 100 г белого вина, 100 г сахара, 70 г сливочного масла и тертую цедру с 1 лимона. Залить фрукты, поставить на плиту и тушить до мягкости.

Можно прибавить к этому густому пюре еще сахару и, когда пюре совсем охладится, тщательно смешать со взбитыми в крутую пену 8 белками.

Выложить в виде пирамиды в огнеупорное блюдо, посыпать сахарной пудрой и печь, пока не подрумянится.

ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ

Смешать 4 ложки муки с горкой с таким количеством молока, чтобы при кипячении получилось довольно густое пюре. Прибавить 140 г шоколадного порошка, 140 г сливочного масла и сахару по вкусу, но столько, чтобы было очень сладким. Поставить на плиту и варить, непрерывно мешая.

Потом сбить в пену вместе с 6 желтками и в конце прибавить взбитые в пену белки. Запечь при слабом огне в смазанной сливочным маслом форме.

Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой. Можно дать отдельно в соуснике «шодо» или крем.

МАННОЕ ИЛИ САГОВОЕ СУФЛЕ

Варить в полутора стаканах молока манную крупу, медленно всыпая в кипящее молоко и все время помешивая (манной крупы должно быть не больше 3 ст. ложек).

Снять с плиты, добавить 50 г сливочного масла и подождать, пока не остынет. Хорошо размешать 6 желтков

и 6 ложек сахарной пудры, пока смесь не станет совсем однородной. Добавить немного тертой лимонной цедры в охлажденную манную кашу и 6 взбитых в крутую пену белков. Положить в хорошо смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и печь 45 минут в духовке или варить, поставив форму в кастрюлю, полную кипящей воды.

Таким же способом можно приготовить и саговое суфле.

СУФЛЕ ИЗ ВЗБИТЫХ БЕЛКОВ (С АНАНАСОМ, АБРИКОСАМИ, ОРЕХАМИ, ИЛИ АПЕЛЬСИНАМИ)

Взбить в очень крутую пену 5 белков вместе со 180 г сахара. Прибавить 100—120 г мелко нарезанных ломтиков ананаса (продолжая взбивать). Положить горкой в огнеупорное блюдо. Сделать в пене углубления с помощью венчика. Посыпать немного сахара и запечь при полуоткрытой дверце духовки.

Можно таким же способом приготовить суфле с другими фруктами или вареньем. В апельсиновое суфле прибавляется и натертая цедра и сок половины апельсина. В абрикосовое суфле кладется 100 г абрикосового варенья, в ореховое суфле — 40—50 г молотых орехов, немного ванили или лимонная цедра и щепотка толченой корицы.

ЖЕЛЕ И МУССЫ

Для приготовления желе и муссов нужно употреблять желатин. Чтобы приготовить раствор желатина, пищевой желатин (крупный, в пачках) надо залить холодной кипяченой водой: на 1 часть желатина 8—10 частей воды. Через 40—60 минут раствор желатина разогреть на плите до полного его растворения, не допуская кипения. Раствор процедить.

СМЕТАННОЕ ЖЕЛЕ

➢ *100 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки желатина, тертая лимонная корка или ванилин, 75 г клюквенного соуса.*

В сметану положить сахар и пряности, мешать, пока сахар не растворится, затем добавить еще не остывший распущенный желатин, влить в формочки и дать загустеть. Подавать с клюквенным соусом,

ШОКОЛАДНОЕ ЖЕЛЕ

➢ *8 яиц, 200 г сахарной пудры, 1 л молока, 50 г какао-порошка, 25 г желатина, 2 порошка ванилина.*

Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить молоко и какао, разведенное холодным молоком. Смесь поставить на слабый огонь и мешать, пока она не закипит и не загустеет. Снять с огня и, не переставая размешивать, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Когда смесь остынет, ввести взбитые в пену белки и ванилин, размешать, вылить в форму и поставить в холодное место для застывания.

КОФЕЙНОЕ ЖЕЛЕ

➢ *50 г натурального черного кофе, 125 г молока, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 10 г желатина, 2 ст. ложки воды.*

Натуральный молотый кофе залить горячим молоком и поставить на один час в теплое место. Яичные желтки с сахаром растереть добела, вливая к ним по ложке черный кофе, поставить на слабый огонь и мешать, пока масса не загустеет. Затем снять с огня и продолжать взбивать до полного охлаждения. Перемешать массу с разве-

денным желатином, добавить крепкую пену из взбитых яичных белков. Когда масса начнет густеть, наполнить ею формочки и поставить на холод. Подавать на стол со взбитой сметаной и сахаром.

КЛУБНИЧНЫЙ МУСС

➢ 300 г клубники, 100 г сахара, 3 ч. ложки желатина.

Желатин залить водой, дать набухнуть, затем развести горячей водой. Ягоды протереть через сито, добавить сахар, раствор желатина и взбить в густую пену.

Разложить массу в порционную посуду, охладить, украсить целыми ягодами клубники и подавать с молоком.

МАЛИНОВЫЙ МУСС

➢ 300 г малины, 3 яичных белка, 100 г сахара, 2 ч. ложки желатина.

Белки взбить, добавить 1 ст. ложку сахарного песка, подмешать в смесь протертые ягоды с сахаром. Подавать мусс с охлажденым молоком.

Мусс будет более упругим и дольше сохранится, если в процессе взбивания добавить набухший в воде и разведенный желатин.

ФРУКТОВЫЙ МУСС НА МАННОЙ КРУПЕ (БЕЗ ЖЕЛАТИНА)

➢ 20 г клюквы или пюре яблочное или абрикосовое, 20 г сахара, 10 г крупы манной, 60 г воды.
➢ Для сиропа: 5 г клюквы, 10 г сахара, 15 г воды.

В посуду положить яблочное или абрикосовое пюре или хорошо размятую клюкву, сахар, залить горячей во-

дой, размешать и варить несколько минут, а затем процедить. В приготовленный сироп, вновь нагретый до кипения, ввести предварительно просеянную манную крупу и, помешивая кондитерским венчиком или деревянной веселкой, варить в течение 15 минут.

Полученную массу охладить до 30 °С, поставить посуду на лед и взбивать массу до образования густой пены. При подаче мусс полить сиропом.

САБАЙОН (ВИННАЯ ПЕНА)

➢ *100 г сахарной пудры, 4–6 яичных желтков, 200 мл сладкого десертного вина, сливки по желанию.*

Сахарную пудру и желтки взбить до пены в маленьком горшочке, поставить взбитую массу на водяную баню (т. е. в большую кастрюлю с кипящей водой), подмешать вино, взбить массу до образования густой пены. Смягчить сливками и подавать в теплом или холодном виде с пирогами или кексами.

Если сабайон подается в холодном виде, рекомендуется подмешать немного размягченного желатина.

ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ

➢ *12 сочных груш, 500 мл красного вина, 200 г сахара, немного гвоздики.*

Разместить груши с кожурой в высокой форме для запеканки. Залить красным вином до самого стебелька, посыпать сахарным песком и положить гвоздику. Запекать при 200 °С в духовке, пока груши не станут мягкими. Красное вино должно частично испариться и превратиться в сироп.

Подавать холодными со взбитыми сливками.

По этому рецепту можно также приготовить персики или вишни.

ДЕСЕРТ ИЗ ЛАЗАНЬИ С МАНКОЙ

➢ *150 г листьев лазаньи, 220 г манной крупы, 700 мл молока, 100 г кураги, 100 г изюма, 200 г сахара, 5 желтков.*

Опустить листики лазаньи в горячую воду на 1 минуту, достать и переложить в холодную воду. Манную крупу отварить в молоке с курагой и изюмом. Взбить желтки с сахаром, добавить в горячую кашу, хорошо перемешать и поставить на холод. Добавить в кашу взбитые сливки, ром и корицу.

Выложить слоями: лист лазаньи, кашу, снова лист лазаньи и т. д. Повторить 5 раз, так чтобы сверху оказался лист лазаньи.

Пирог обмазать кашей, посыпать сахарной пудрой и запекать в духовке до золотистого цвета. Остудить, порезать ромбами или треугольниками.

Подавать с клубничным или малиновым сиропом и мелко нарезанными фруктами.

КОФЕЙНЫЙ ДЕСЕРТ

➢ *650 г сыра «Маскарпоне», 5 яиц, 1/2 стакана сахарной пудры, щепотка соли, печенье в виде палочек, 1/2 стакана крепкого кофе-эспрессо, 4 ст. ложки бренди или рома (по желанию), несладкий какао-порошок для посыпки (можно заменить тертым шоколадом).*

Отделить белки от желтков. Они должны быть комнатной температуры. Размять сыр «Маскарпоне» в небольшой посуде, пока он не станет мягким. В отдельной посуде взбить яичные желтки с сахаром (оставив 1 ст. ложку), пока смесь не станет воздушной и бледно-желтой. Постепенно добавить в нее сыр. Взбить белки яиц с солью, пока не образуется пена. Добавить белки в основную смесь. Выложить на большое блюдо или несколько тарелок слой палочек печенья. Вылить кофе в мерную чашку, добавить

ложку сахара и смешать с бренди или ромом. Смазать печенье кофе — печенье должно быть влажным, но не размокать. Сверху выложить яичную смесь. Поверх положить еще один слой печенья, увлажненного кофе, и накрыть его остатками яичной смеси. Посыпать блюдо какао-порошком. Накрыть и поставить в прохладное место не менее чем на час, перед тем как подать блюдо на стол.

ШОКОЛАДНЫЕ РАВИОЛИ

➢ *$1^1/_2$ стакана муки, щепотка соли, 1/4 стакана какао-порошка, 2 ст. ложки сахара, 2 крупных яйца, сливки и натертый белый и черный шоколад.*

➢ *Для начинки: 180 г белого шоколада, 3 стакана творога, 1 яйцо. Для начинки можно использовать молочный шоколад вместо белого и потом посыпать готовое блюдо натертым молочным шоколадом.*

Взбить вместе муку, соль, какао и сахар, добавить яйца и замесить тесто. Завернуть и оставить на 30 минут. Для приготовления начинки наломать белый шоколад и растопить в посуде, поставленной в сковороду с кипящей водой.

Слегка охладив шоколад, смешать с ним творог и яйцо. Разрезать тесто пополам и отложить одну половину в пакет. Раскатать тесто прямоугольником на слегка присыпанной мукой поверхности. Накрыть влажным полотенцем.

Разложить начинку ровными рядами на одной раскатанной лепешке (примерно по 1 ч. ложке) с расстоянием около 4 см между кучками. Смазать тесто между начинкой взбитым яйцом.

Накрыть тесто с разложенной начинкой второй раскатанной лепешкой. Сдавить тесто между местами, где разложена начинка, — так, чтобы не образовалось воздушных пузырей. Вырезать отдельные равиоли ножом или

формой. Положить их на посыпанное мукой полотенце, накрыть и продержать так около часа. Сварить равиоли в кипящей воде, помешивая, чтобы они не слиплись. Вынуть шумовкой. При подаче украсить сливками и тертым шоколадом.

ДЕСЕРТ ИЗ КАШТАНОВ

➢ *1 кг каштанов, 150 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 150 г размельченного шоколада, 6 миндальных печений, ром, ломтики шоколада, вишня.*

Каштаны очистить, отварить, снять кожицу, протереть через сито. Добавить сливочное масло или маргарин комнатной температуры, взбить с сахарной пудрой. Шоколад, миндальные печенья измельченные и вымоченные в роме, тщательно перемешать.

Выложить в форму, проложенную марлей, поместить в холодильник на несколько часов. Освободить от формы и украсить шоколадом и вишней.

ДЕСЕРТ С ФИНИКАМИ И ФУНДУКОМ

➢ *100 г очищенных от косточек и измельченных фиников, 75 г измельченного фундука, 200 г сахарного песка, 1/2 стакана молока, 1/2 пакетика ванилина, 15 г сливочного масла или маргарина.*

В маленькой кастрюльке разогреть сахарный песок с молоком, влить 1 ч. ложку холодной воды, добавить ванилин, финики и разогревать до тех пор, пока смесь не будет отставать от стенок, затем остудить. Положить сливочное масло или маргарин, взбитые до состояния крема, добавить фундук.

Влажными руками сформовать кружочки диаметром 5 см, завернуть в пергаментную бумагу и поставить в холодильник на несколько часов.

ДЕСЕРТ С ЦЕДРОЙ ЛИМОНА

➢ *1 л молока, 150 г сахарного песка, измельченная цедра 1 лимона, 15 г желатина, 1 стакан сливок.*

Прокипятить в течение 2—3 минут молоко с сахарным песком и цедрой лимона, остудить, 1/3 содержимого вскипятить снова, снять с огня, добавить желатин, вылить в холодное молоко, перемешать. Взбить сливки, добавить, слегка помешивая, в охлажденный крем, выложить все в форму, смазанную растительным маслом. Поставить в холодильник до затвердения. Выложить на блюдо, подавать в холодном виде.

МАССА ИЗ ШОКОЛАДА

➢ *200 г шоколада в порошке, 4 сырых яйца, 4 ст. ложки сахарного песка, 200 г сливочного масла или маргарина, несколько черешен или вишен.*

В миске тщательно взбить яичные желтки с сахарным песком, добавить сливочное масло или маргарин, шоколад в порошке, взбитые яичные белки. Ненадолго поставить в прохладное место, украсить черешней или вишней.

КУПОЛ ИЗ МАНДАРИНОВ

➢ *1 кг мандаринов, 3 лимона, 150 г сахарного песка, ликер.*

Очистить мандарины от кожуры и пленок, разделить на дольки, выложить в виде купола.

В кастрюльку всыпать сахарный песок с соком лимонов, разогреть смесь до тех пор, пока сахарный песок не распустится, постоянно помешивая. Полученный сироп охладить, вылить на мандарины, добавить немного ликера.

ДЕСЕРТ «МАРИЯ»

➢ *4 сырых яйца, 100 г сахарного песка, 3 сладких апельсина.*

Взбить на паровой бане 4 яичных желтка с сахарным песком. Очистить апельсины, выдавить сок. Взбить яичные белки до загустения, соединить с желтками, соком апельсинов, тщательно перемешать, дать смеси остыть.

ПОЛЕНТА В ВИШНЕВОМ СОКЕ

➢ *200 г кукурузной муки, $1^1/_2$ л вишневого сока, 200 г сахарного песка.*

Вишню очистить от косточек, пропустить через мясорубку, поставить на огонь в эмалированной посуде.

Когда сок будет довольно горячим, отлить 1/2 л в миску, добавить понемногу муку, постоянно помешивая. Когда смесь приобретет консистенцию крема, залить ее оставшейся частью сока и довести до кипения с сахарным песком. Оставить на огне, постоянно помешивая, на 20 минут.

Готовую поленту выложить на блюдо, охладить и подавать к столу.

ДЕСЕРТ С МАННОЙ КРУПОЙ

➢ *120 г манной крупы, 50 г сахарного песка, 2 стакана молока, 2 сырых яйца, 1 лимон, растительное масло, соль.*

В кастрюлю положить 100 г манной крупы, сахарный песок, соль, постепенно добавить молоко, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки. Поставить на огонь и, продолжая помешивать, довести до кипения. Кипятить 7 минут, затем добавить измельченную цедру лимона.

Снять с огня, энергично помешивая, влить 1 яйцо. Выложить в глубокое блюдо, остудить. Нарезать кубиками, обвалять в яйце, 20 г манной крупы, обжарить в кипящем растительном масле.

ТОРТЕЛЛИНИ С ВИНОГРАДОМ

➢ *200 г муки, 2 сырых яйца, 50 г распущенного сливочного масла или маргарина, 50 г сахарного песка, 250 г пива (открытого за 1 час или более), 2 грозди белого винограда (650 г), сахарная пудра, 1 л растительного масла, соль.*

В миске взбить яичные желтки со сливочным маслом или маргарином, добавить муку, просеянную с солью и сахарным песком, залить пивом, перемешать, не взбивая.

Оставить на 1 час, пока смесь немного поднимется. Аккуратно перемешать со взбитыми яичными белками до загустения. В высокой посуде разогреть растительное масло, каждую виноградину обвалять в смеси и, положив на чайную ложку, опустить в кипящее масло.

Процедить, выложить по одной на промокательную бумагу. Подавать к столу горячими, посыпав сахарной пудрой.

ТОРТЕЛЛИНИ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ

➢ *150 г муки, 1/4 л воды, 50 г сливочного масла, 50 г сахарного песка, 4 сырых яйца, измельченная цедра одного лимона, растительное масло, соль.*

В миске перемешать воду с солью, сливочным маслом или маргарином, довести до кипения. Снять с огня, всыпать муку и вновь поварить несколько минут, постоянно помешивая, до тех пор, пока смесь не будет отходить от стенок миски, охладить. Добавить сахарный песок, измельченную цедру лимона, сырые яйца по одному, тщательно перемешать.

Чайной ложкой переложить смесь в кипящее растительное масло, процедить. Выложить тортеллини на промокательную бумагу, посыпать сахарной пудрой.

Подавать в горячем виде.

ТОРТЕЛЛИНИ С ИЗЮМОМ

➢ *200 г пшеничной муки, просеянной с 1 ч. ложкой сухих дрожжей, 1 стакан молока, 2 сырых яйца, 75 г сахарного песка, 50 г распущенного сливочного масла, 50 г вымоченного в теплой воде изюма, измельченная цедра одного лимона, растительное масло, соль.*

В миске хорошо перемешать муку с молоком, добавить яичные желтки, сахарный песок, распущенное сливочное масло, вымоченный изюм, измельченную цедру одного лимона, соль, взбитые яичные белки.

Через 15 минут чайной ложкой переложить смесь в кипящее растительное масло.

Процедить, подавать к столу в горячем виде, посыпав сахарным песком.

РАВИОЛИ СЛАДКИЕ СО СЛИВОЧНЫМ ПЛАВЛЕНЫМ СЫРКОМ

➢ *Для теста: 300 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 стакан молока, растительное масло, соль.*

➢ *Для начинки: 150 г сливочного плавленого сырка, 100 г сахарного песка, 1 яичный желток, измельченная цедра одного лимона.*

На доске просеять муку горкой, в середине сделать выемку, положить яичный желток, сливочное масло, молоко и соль, тщательно перемешать.

Сформовать шар, завернуть в пергаментную бумагу и оставить на 45 минут.

Перемешать сливочный сырок, сахарный песок, яичный желток и измельченную цедру лимона.

Тесто тонко раскатать скалкой, нарезать около 40 кружочков.

На середину 20 кружочков выложить приготовленную начинку из сливочного сырка, накрыть другими кружочками, закрепить со всех сторон.

Каждое равиоли отдельно опустить в кипящее растительное масло. Процедить, посыпать сахарной пудрой или какао. Подавать к столу можно как в горячем, так и в холодном виде.

ТОРТЕЛЛИНИ СЛАДКИЕ ИЗ ПОЛЕНТЫ

➢ *100 г пшеничной муки, 75 г сахарного песка, цедра 1/2 лимона, 125 г кипяченой воды, 850 г готовой поленты, 1 сырое яйцо, 1 ч. ложка сухих дрожжей, подсолнечное масло, сахарная пудра.*

В миске перемешать пшеничную муку, сахарный песок, измельченную цедру лимона, постоянно помешивая, добавить воду, чтобы получилась довольно густая смесь. Положить поленту, размятую вилкой или пропущенную через мясорубку, яйцо и подготовленные дрожжи. Смесь перемешать.

Брать чайной ложкой и опускать в кипящее подсолнечное масло. Процедить, подавать к столу в горячем виде, посыпав сахарной пудрой.

РАВИОЛИ СЛАДКИЕ С КАШТАНАМИ

➢ *Для теста: 500 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 2 яичных желтка, измельченная цедра лимона, белое сухое вино, растительное масло.*

➢ *Для начинки: 300 г сухих каштанов, 200 г миндального печенья, 25 г толченых кедровых орехов 50 г цукатов кусочками, 1 рюмка рома.*

Каштаны отварить, протереть через сито, добавить измельченное миндальное печенье, кедровые орехи, цукаты, ром, тщательно перемешать, поставить на 24 часа. На доске просеять муку, в центре сделать выемку, положить туда сливочное масло кусочками, сахарный песок, яичные желтки, измельченную цедру лимона и столько белого сухого вина, чтобы получилось тесто, отходящее от рук. Тесто раскатать, нарезать кружочками, в центр каждого положить по 1 ч. ложке приготовленной начинки, края смазать яичным белком, свернуть, зажать пальцами, чтобы равиоли полностью закрылись. По одной погрузить в кипящее растительное масло, процедить, посыпать сахарным песком или сахарной пудрой и в горячем виде подавать к столу.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

➢ *150 г пшена, 300 г тыквы, 450 г воды или молока, 15 г сахара, 30 г масла.*

Готовить обязательно в чугунке. В кипящую подсоленную воду или молоко положить очищенную и нарезанную мелкими кубиками тыкву и варить 7—10 минут. Засыпать пшено, добавить сахар и варить на слабом огне 1—$1^1/_2$ часа.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

➢ *$1^1/_2$ стакана пшена, 1 средняя тыква, 3 стакана воды, 2—3 ст. ложки масла, соль.*

Тыкву очистить от кожи, зерен, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить водой и варить 10—15 минут. Затем всыпать пшено, посолить и варить еще 15—20 минут. Загустевшую кашу закрыть крышкой и поставить на 25—30 минут для упревания.

ОВСЯНАЯ КАША НА МЕДУ

➢ *1 стакан воды, 1 стакан молока, 3/4 стакана геркулеса, 1 ст. ложка меда, 3 ст. ложки сливочного масла.*

Воду и молоко вскипятить, посолить, добавить мед, всыпать геркулес и варить на слабом огне, помешивая, пока каша не загустеет. В конце варки кашу можно минут 10—15 потомить в духовке. Полить растопленным маслом и медом.

ПШЕННАЯ КАША В ГОРШОЧКЕ

➢ 170 г пшена, 40 г сливочного масла, 80 г молока или сливок.

Пшено тщательно промыть в нескольких водах (последняя вода должна быть прозрачной) и засыпать в кипящую подсоленную воду, при этом воды по объему должно быть в 5–6 раз больше, чем пшена. Поварив кашу при слабом кипении 5–6 минут, воду слить, а кашу переложить в керамический порционный горшочек, добавить масло, молоко или сливки, все перемешать и, накрыв крышкой, поставить в средне разогретую духовку. Подать на стол в тех же порционных горшочках.

ПШЕННАЯ КАША С ЧЕРНОСЛИВОМ

➢ 150 г пшена, 450 л воды, 15 г сахара, 120 г чернослива, 30 г масла.

Чернослив промыть и варить в небольшом количестве воды, пока не станет мягким. Затем отвар слить в отдельную посуду. Добавить к нему воду, сахар и довести до кипения. В кипящий отвар засыпать крупу и варить кашу на слабом огне $1^1/_2$ часа. В конце варки добавить в кашу масло, подать к столу украшенной вареным черносливом.

КАША РИСОВАЯ С ГРИБАМИ

➢ 200 г риса, 6–10 небольших сушеных грибов, 40 г масла, небольшая луковица.

Грибы промыть и замочить на 1–1,5 часа в 2 стаканах холодной воды. Затем еще раз промыть от песка в воде и сварить в той воде, где грибы замачивались, только перелить ее в другую посуду, чтобы в нее не попал осадок. Готовые грибы мелко нарубить, а грибной отвар (его ос-

танется примерно 1—1$^1/_2$ стакана) довести до кипения, посолить. Затем добавить масло, поджаренный репчатый лук и рис. После 15 минут варки добавить грибы. Варить до готовности на медленном огне, можно в слабо разогретой духовке.

КАША ОВСЯНАЯ РАССЫПЧАТАЯ

➢ *2 стакана овсяной крупы, 4 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли.*

Подготовленную крупу всыпать в кипящую воду, затем снять кастрюлю с огня, закрыть крышкой и оставить на 2—3 часа для набухания крупы. Затем крупу откинуть на дуршлаг или сито. Как только вода стечет, переложить крупу в кипящее молоко, добавить соль и варить, помешивая, 20—30 минут на слабом огне до загустения. В готовую кашу добавить масло.

РИСОВАЯ КАША РАССЫПЧАТАЯ

➢ *1 стакан риса, 1 ст. ложка масла, соль, 2 стакана воды.*

В кипящую подсоленную воду положить масло, всыпать хорошо промытый рис, варить, помешивая, на слабом огне до загустения (около 30 минут). Накрыть крышкой, поставить упревать. Подать с растопленным маслом или кетчупом.

РИСОВАЯ КАША МОЛОЧНАЯ

➢ *1 стакан риса, 4 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, соль.*

Рис засыпать в кипящую воду и варить 5—8 минут, после чего откинуть на дуршлаг. Как только стечет вода, переложить рис в горячее подсоленное молоко и варить,

помешивая, на слабом огне 15 минут, положить сахар, размешать, закрыть крышку и поставить для упревания на 10—15 минут на водяную баню. При подаче положить в кашу сливочное масло.

КАША РИСОВАЯ С СЫРОМ

➢ 200 г риса, 430 г бульона, 25 г сливочного масла, 30 г сыра.

В процеженный кипящий говяжий бульон, сваренный со специями и кореньями, положить рис и сварить до готовности, следя за тем, чтобы он не слишком разварился. Бульона должно быть в 2 раза больше, чем риса, тогда каша получится рассыпчатой, а не вязкой.

Отваренный рис переложить на порционную сковородку с разогретым маслом или маргарином, перемешать и посыпать мелко натертым сыром.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

➢ 160 г манной крупы, 750 г молока, 120 г сахара, 40 г масла, 1 яйцо, 50 г любых орехов, 150 г фруктов или варенья.

Молоко или сливки налить в неглубокую кастрюлю и поставить в горячую духовку. Когда образуется румяная пенка, тотчас осторожно снять ее (лучше лопаткой). Главное — не повредить форму пенки! Положить ее на плоскую тарелку. Немного терпения — и вот у вас уже есть 4—5 пенок.

На молоке сварить вязкую манную кашу, добавив 30 г сахара и чуть соли, как обычно. В горячую кашу, непрерывно ее помешивая, положить масло, взбитые до крепкой пены яичные белки, растертые с сахаром желтки, мелко рубленные и обжаренные орехи.

Подготовленную массу тщательно перемешать, часть ее выложить на порционную чугунную сковороду тон-

ким слоем (1/2–1 см) и закрыть пенкой, на пенку — вновь слой каши, снова закрыть пенкой, повторить так 3–4 раза. Верхний слой каши пенкой не прикрывать. Его посыпать сахаром и немедленно (чтобы сахар не успел раствориться на поверхности каши) прижечь раскаленным металлическим шампуром, на котором обычно жарят шашлык. Сахар при этом закарамелизуется до золотистого цвета. После этого кашу поставить в не очень горячую духовку на 5–7 минут.

Перед тем как подавать, на горячую кашу уложить ошпаренные, а затем прогретые в густом сиропе нарезанные дольками яблоки, груши, персики или другие фрукты (свежие или из компота). А кому-то понравится, возможно, украшение из варенья.

РИСОВАЯ КАША РАССЫПЧАТАЯ СЛАДКАЯ

➢ 1 1/2 стакана риса, 2 1/2 стакана воды, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки корицы, 3–4 ст. ложки сливочного масла.

Рис засыпать в кипящую воду, плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы не выходил пар. Варить 12 минут на сильном огне, затем убавить его до среднего и варить еще 5–8 минут. Сваренный рис переложить в другую кастрюлю, долить горячего молока, дать ему впитаться, не подогревая, заправить сахаром, пряностями, маслом и подогреть 3–4 минуты в духовке или на водяной бане.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЗАПРАВКОЙ

➢ 2 стакана гречневой крупы, 4 стакана воды, 2 луковицы, 4 яйца, 2 сушеных гриба, 4 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Гречку промыть, перемешать с растертыми в порошок сушеными грибами, залить кипятком, плотно за-

крыть крышкой и поставить на сильный огонь. После закипания уменьшить огонь. Варить 5 минут. Засыпать в кастрюлю мелко нарезанный лук (кашу не перемешивать!) Варить еще 10 минут (до выкипания воды). После этого снять кашу с огня, выдержать ее под крышкой в течение 5 минут для «упревания», перемешать с маслом, крутыми рублеными яйцами, солью и подать к столу.

ГРЕЧНЕВИКИ

➢ *На 10–12 штук: 130 г гречневой крупы, 400 г воды, 1 яйцо, 30 г растительного масла.*

Гречневую кашу сварить так, чтобы она была не рассыпной, а вязкой: взять больше воды. Готовую кашу охладить примерно до 69 °С. Пока каша остывает, взбить сырые яйца, затем смешать их с кашей. Теперь нужно выложить массу ровным слоем на противень или сковороду, смазанную жиром. Когда застынет — острым ножом нарезать на небольшие куски и обжарить с обеих сторон на подсолнечном масле. Гречневики выглядят, словно маленькие пирожные.

ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ИЗЮМОМ

➢ *1 стакан манной крупы, 3 стакана молока, 100 г изюма, 2 стакана воды, 2 ст. ложки сахара, 2–3 яйца, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка сухарей, цедра от 1 лимона.*

В остывшую манную кашу добавить изюм, лимонную или апельсиновую цедру, растертые с сахаром желтки и все хорошо перемешать, затем ввести в манную кашу взбитые белки и осторожно перемешать. Массу выложить в подготовленную посуду для запеканки, выпекать полчаса в духовке. Если посуда стеклянная, то запеканку подать к столу в той же посуде, а если посуда иная, то запеканку следует выложить на блюдо.

СОЧИВО

➢ *1 стакан зерен пшеницы, 100 г мака, 100 г ядер грецких орехов, 2—3 ст. ложки меда, сахар по вкусу.*

Для сочива используется подготовленное зерно пшеницы — сначала его потолочь в деревянной ступе деревянным пестиком, периодически подливая чуть-чуть теплой воды, чтобы полностью освободить зерна от оболочки. Затем ядра отделить от плевел, отвеивая, просеивая и промывая, а затем из чистых зерен сварить на воде обычную рассыпчатую постную жидкую кашу, охладить, подсластить по вкусу. Для подслащивания лучше использовать только мед, но часть его в целях экономии можно заменить и сахаром.

Отдельно, в специальной посуде, растереть мак до получения макового молочка, добавить мед, перемешать до однородной массы и добавить к каше. Если каша густая, ее надо разбавить охлажденной кипяченой водой. В последнюю очередь добавить ядра грецких орехов.

Сочиво можно приготовить и из риса. Соотношение компонентов сохраняется. Иногда можно добавить изюм, но это не обязательно. Само собой разумеется, что изюм должен быть тщательно промыт, отварен до мягкости. Готовое блюдо должно быть сочным, рисовые зерна должны сохранять целостность, то есть быть «крупинка от крупинки».

КУТЬЯ ИЗ РИСА С МИНДАЛЕМ И ИЗЮМОМ

Кутья — это каша, которую подавали на Рождество. Строгих пропорций в соотношениях риса, сахара, орехов и изюма не существует — выбирают по вкусу. Отдельно, в соуснике или в стаканчиках можно подать молоко. Для приготовления кутьи прежде всего нужно перебрать и тщательно промыть рис. Залить его водой, довести до

кипения, откинуть на сито, снова облить холодной водой, положить в кастрюлю и варить в большом количестве воды до мягкости. Откинуть на сито и остудить.

Миндаль ошпарить, очистить от шелухи, порубить и истолочь в посуде, предназначенной под кутью. Добавить сахарный песок, подлить немного холодной кипяченой воды, размешать, соединить с приготовленным рисом, а также вымытым, ошпаренным и обсушенным изюмом без косточек. Перемешать, обровнять с боков, сгладить верх, слегка посыпать сахарным песком и подать.

КОЛИВО

➢ *250–300 г риса или красной пшеницы, 100 г изюма, 100 г инжира, мед, сахар по вкусу.*

Рис промыть в семи водах, залить кипятком и сварить жидкую кашу «крупинка от крупинки». Отдельно сварить перебранные, промытые изюм, инжир. Мед растворить в небольшом количестве кипяченой охлажденной воды. Смешать отваренный рис со сладкими плодами, подсластить медом или сахаром. Коливо (кутья) должно быть сочным, сладким.

Вкушением колива начинается поминальная трапеза.

КИСЕЛИ, КВАСЫ, КОМПОТЫ

ОВСЯНЫЙ КИСЕЛЬ

➢ *2 стакана овсяной муки, 2 ст. ложки меда, 8 стаканов воды, соль по вкусу.*

Овсяную муку высыпать в кастрюлю, залить теплой водой и хорошо размешать, чтобы не было комков. Получится так называемая «болтушка». Дать ей набухнуть в течение 6—8 часов (можно оставить на ночь), затем процедить через сито, добавить мед, посолить по вкусу и варить, помешивая, до загустения.

Горячий кисель разлить в формы или тарелки, дать ему застыть и разрезать ножом на порции.

К овсяному киселю хорошо подать холодное молоко. Получится прекрасное блюдо для завтрака и ужина.

КИСЕЛЬ ИЗ КАКАО

➢ *40 г какао, 800 г молока, 120 г сахара, 50 г крахмала.*

Порошок какао смешать с сахарным песком, добавить небольшое количество кипятка и растереть до образования однородной массы. Затем тонкой струйкой влить при непрерывном помешивании горячее молоко (0,7 от общего количества молока). Оставшейся частью молока развести крахмал, процедить, влить при помешивании в какао и довести до кипения.

Подать в креманке с фруктовым сиропом, джемом или вареньем. На порцию 200 г подать 30 г джема или варенья *или* 50 г фруктового сиропа.

КИСЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

➢ *1–1$^{1}/_{5}$ кг яблок (антоновки), 200–250 г сахара, цедра 1 лимона, сок 1/2 лимона, корица, 1/2 стакана крахмала.*

Яблоки мелко нарезать, разварить в воде с корицей, процедить сквозь сито. 5 стаканов этого сока смешать с сахаром, стертым с лимонной цедрой, выжать сок из 1/2 лимона, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом остывшего яблочного отвара, хорошенько вскипятить, не переставая мешать.

КИСЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

➢ *1/2 л воды, 100–150 г меда, 1 ст. ложка крахмала, 5 шт. гвоздики, 2–3 ч. ложки лимонного сока.*

Мед развести в воде, добавить гвоздику, лимонную цедру, довести до кипения. Затем снять пену и ввести разведенный водой крахмал. Когда кисель немного остынет, добавить в него лимонный сок.

КИСЕЛЬ КОФЕЙНО-МОЛОЧНЫЙ

Сварить кофе на молоке (без воды) с сахаром по вкусу. Влить растворенный в воде крахмал. Довести до кипения. Затем охладить.

КИСЕЛЬ ИЗ ХЛЕБНОГО КВАСА

В хлебный квас добавить по вкусу сахар. Довести до кипения и ввести разведенный в воде крахмал в нужной вам концентрации.

Подавать в креманке.

КИСЕЛЬ ЛИМОННЫЙ

➢ *1 л воды, 2 лимона, 150 г сахара, 3 ст. ложки крахмала.*

Вскипятить 3 стакана воды, добавить тертую цедру 1 лимона и сахар. Картофельный крахмал развести в стакане холодной воды, добавить во вскипевшую смесь и при помешивании довести до кипения, добавить сок 1 лимона. Все перемешать. Кисель вылить в креманку, положить нарезанный ломтиками засахаренный в сахарной пудре лимон.

КИСЕЛЬ С МОРОЖЕНЫМ

Приготовить жидкий яблочный, клюквенный или другой кисель. Охладить.

Подавать в стеклянных вазочках. Сверху положить сливочное мороженое.

КИСЕЛЬ ИЗ КРАСНОГО ВИНА И ВАРЕНЬЯ

➢ *400 г столового красного вина, 1/2 л воды, 120 г варенья, 60 г сахара, 45 г крахмала.*

Красное вино разбавить водой. Довести до кипения. Затем добавить варенье, сахар, влить растворенный в холодной воде крахмал. Довести до кипения и охладить.

КИСЕЛЬ СЛОЕНЫЙ

В смоченную водой и посыпанную сахаром креманку налить слой молочного киселя. Затем хорошо охладить. На застывший слой молочного киселя налить остывший, не полностью загустевший клюквенный кисель и снова охладить. Количество слоев киселя — произвольное.

КИСЕЛЬ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

➢ *40 г ржаного хлеба, 15 г сухофруктов, 25 г сахара, 5 г крахмала, корица по вкусу, 250 г воды.*

Черствый ржаной хлеб залить водой. Довести до кипения. Затем слегка охладить, протереть, добавить сахар. Промытые сухофрукты проварить до размягчения. Все соединить, добавить корицу и разведенный холодной водой крахмал. Довести до кипения и охладить. Подавать со сливками или мороженым.

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ

➢ *1 стакан молока, 3 ч. ложки картофельной муки, 100 г сахара, 1 яйцо.*

Молоко вскипятить, всыпать немного сахара, заправить картофельной мукой и хорошо проварить. Растереть добела желток с сахаром. Постепенно соединить с киселем, охладить.

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СО СЛИВКАМИ

Очищенные от кожицы яблоки без сердцевины нарезать кусочками. Затем залить их горячей водой, прокипятить 15—20 минут. После этого яблоки отцедить и размять Отцеженный отвар влить в пюре, добавить сахар и нагреть до кипения. Затем влить раствор картофельного крахмала и варить при помешивании 2—3 минуты. Кисель охладить и подавать в креманке со сливками.

КИСЕЛЬ ИЗ КРЫЖОВНИКА (1)

Очистить самый свежий, зрелый крыжовник от веточек и цвета. Затем всыпать 1/2 кг крыжовника в тазик. Налить 3 стакана воды, чтобы покрыла ягоды, положить

1/2 стакана сахара, варить, чтобы ягоды разварились, мешая, чтоб не пригорело. Под конец взять 1 полную ст. ложку картофельной муки, размешать ее в 4/5 стакана холодной воды, вылить в ягоды, размешать.

КИСЕЛЬ ИЗ КРЫЖОВНИКА (2)

➢ *90 г крыжовника, 600 г воды, 90 г сахарного сиропа, 30 г картофельного крахмала.*

Подготовленный некрупный крыжовник залить горячей водой, влить сахарный сироп и варить. Как только ягоды станут мягкими, влить разведенный холодной водой крахмал. Помешивая, прокипятить.

Подавать в охлажденном виде в креманке.

КИСЕЛЬ КЛУБНИЧНЫЙ

➢ *200 г клубники, 3 стакана воды, 100 г сахара, 3 ст. ложки крахмала.*

Подготовленную клубнику растереть в однородную массу. Вскипятить 2 стакана воды, добавить сахар и разведенный в 1 стакане холодной воды картофельный крахмал. Когда кисель закипит, соединить его с растертой клубникой, вылить в креманку или мелкую тарелку и быстро охладить.

Подавать с молоком или сливками.

КИСЕЛЬ МАЛИНОВЫЙ

➢ *250 г малины, 150 г сахара, 1 л воды, 50 г крахмала.*

Малину перебрать, промыть холодной водой, протереть через сито, слить сок.

Мезгу залить кипятком, хорошо прокипятить и процедить. Затем в отвар добавить сахар, разведенный в хо-

лодной кипяченой воде картофельный крахмал. Быстро довести до кипения. Когда кисель закипит, добавить сок. Перемешав, разлить в креманки или тарелки. Охладить. На стол подавать, посыпав сахаром.

СБИТЕНЬ

➢ 3 ст. ложки меда, 2 стакана воды, 1/2 ч. ложки сухой мяты, 1/2 ч. ложки сухих листьев малины или смородины.

Сухие листья мяты, малины или смородины залить крутым кипятком, настаивать 25–30 минут. Отвар процедить, добавить в него мед. Напиток перемешать и подать к столу. При желании можно добавить лимон. В жаркое время года сбитень можно подавать в холодном виде.

Для приготовления сбитня можно использовать разные ароматические травы, съедобные дикорастущие — в зависимости от сезона.

СБИТЕНЬ МОСКОВСКИЙ

➢ 200 г меда, 150 г патоки, 1 л воды, 1 г корицы, по 2 г гвоздики, хмеля, мускатного ореха, душистого перца.

Мед и патоку вскипятить вместе с водой, добавить пряности и проварить 5 минут. Затем дать настояться 30 минут, процедить и подать горячим.

СБИТЕНЬ НАРОДНЫЙ

➢ 1 кг меда, 20 г хмеля, 4 л воды, пряности по вкусу.

Мед растворить в кипятке, добавить хмель и пряности, прокипятить в течение 2–3 часов. Прокипяченный сбитень профильтровать и охладить. Употреблять холодным, как квас.

ПЕТРОВСКИЙ КВАС

Нарезать тонкими ломтиками ржаной хлеб. Подсушить их на противне в духовке или печи, пока они не станут коричневыми. Взять 800 г сухарей, залить их 4 л кипятка (на 5 л кваса). Дать постоять 2 часа. Затем процедить через сито. Добавить 20—25 г дрожжей, сахар по вкусу (примерно 500 г). Полученный квас нужно выбраживать примерно 5—6 часов. В готовый напиток добавить 100 г тертого хрена, смешанного со 100 г пчелиного меда.

Приготовленный напиток разлить по емкостям и поставить на холод По желанию в квас можно добавить немного сушеной мяты.

Лучше всего подавать квас к мясным блюдам.

КВАС ИЗ ФРУКТОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО СОКА

➢ *10 л воды, 1 л сока, 500—700 г сахара, 20—30 г дрожжей.*

В кипящую воду налить сок, добавить сахар. Когда остынет до 30—35 °С, положить дрожжи. Дать постоять 2 дня в теплом месте. Приготовленный напиток разлить по бутылкам, укупорить и хранить на холоде.

ГРУШЕВЫЙ КВАС

➢ *$1^1/_2$ кг груш, 600—800 г сахара, лимонная кислота по вкусу, 20—30 г дрожжей, 80 г терна.*

Груши нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром и слегка задавить. Затем залить их теплой кипяченой водой, добавить лимонную кислоту по вкусу и растертые с сахаром дрожжи. Поставить в теплое место.

Когда на поверхности появится пена (через 12—14 часов), процедить через марлю и разлить в бутылки, закупорить и поставить на холод.

СВЕКОЛЬНЫЙ КВАС

➢ 1 кг свеклы, 20 г сахарного песка, соль по вкусу, 2 л кипяченой воды, 1 кусочек ржаного хлеба.

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке, положить в чистую глиняную или стеклянную посуду, посыпать сахаром и солью, залить кипяченой водой, положить туда же кусок черного хлеба. Кастрюлю обвязать сверху марлей или салфеткой. Поставить в теплое место на 3–5 дней.

Готовый квас процедить, разлить по бутылкам. Хранить можно несколько дней в прохладном месте.

В квас можно добавить зубчик растолченного чеснока и использовать при приготовлении напитков и окрошки. Например, в жару очень приятен такой напиток: на 1 л свекольного кваса взять 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки и укропа, соль, сахар по вкусу. Хорошо добавить в чашку кусочек льда.

РУССКИЙ ХЛЕБНЫЙ КВАС

1 кг черного хлеба порезать маленькими ломтиками и подсушить в духовке. Сухари залить 6 л кипятка, через 10–12 часов процедить.

Взять 25 г дрожжей и 1 ст. ложку пшеничной муки, размешать в небольшом количестве сухарного настоя, поставить в теплое место, дать подойти. В сухарном настое заварить 10 г мяты, прокипятить и всыпать туда 300 г сахара.

Как только дрожжи подойдут, влить их в сухарный настой, прибавить мяту с сахаром, перемешать, накрыть салфеткой, поставить в теплое место и держать там, пока не появится сверху густая пена. Аккуратно снять ее, процедить жидкость и разлить в бутылки, не заполняя их доверху. Плотно закрыть бутылки пробками и поставить на холод.

Через 12 часов квас готов.

КВАС СУХАРНЫЙ СУТОЧНЫЙ

➢ 4 л воды, 1 тарелка кусочков черного хлеба, 1 ст. ложка жидких дрожжей, 1/2 стакана меда или патоки, изюм.

Ржаной хлеб высушить в духовке, залить кипятком, накрыть салфеткой, остудить и процедить. Вмешать в жидкость мед или патоку, жидкие дрожжи и выдержать в теплом месте 12 часов. Разлить в каждую по 1—2 изюминки, укупорить и поставить в холодильник или на лед.

Через 3 дня квас готов.

КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ

➢ 400—450 г клюквы, 1 лимон, 1/2 стакана крахмала, 200—300 г сахара, корица.

Клюкву истолочь, развести водой, процедить, выжать. Или вскипятить ягоды с корицей и цедрой 1/2 лимона, раздавить ягоды ложкой, процедить, выжать. Взять 5 стаканов этого сока, всыпать сахар, вскипятить, влить муку, разведенную одним стаканом холодного сока, слить, мешая, еще раз вскипятить.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ИЛИ ГРУШ

➢ 4—5 яблок или груш, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки виноградного вина, лимонная кислота на кончике ножа, корица или цедра лимона, 3 стакана воды.

Яблоки или груши перебрать, промыть (плоды с грубой кожицей очистить), нарезать дольками, удалить сердцевину с семенами и положить плоды в воду, добавив немного лимонной кислоты. Кожицу и сердцевину варить в отдельной посуде в течение 10—12 минут, после

чего отвар процедить, добавив в него сахар. В полученный сироп положить подготовленные дольки яблок или груш и варить при слабом кипении 6—8 минут. Для ароматизации в компот можно положить цедру лимона, апельсина или корицу, а для улучшения вкуса после охлаждения влить немного виноградного вина.

Компот сильно разваривающихся яблок (апорт, антоновка) и груш (дюшес и др.) следует готовить несколько иначе. Подготовленные яблоки и груши положить в неокисляющуюся посуду, залить кипящим сиропом и охладить, после чего аккуратно вынуть шумовкой, разложить в порционную посуду и залить сиропом.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

➢ *50 г чернослива, 30 г сахарного сиропа, 200 г воды, 1/4 лимона.*

Чернослив тщательно промыть в теплой воде, вынуть косточки. Затем залить кипятком и держать в закрытой посуде 2—3 часа. После этого вскипятить в этой же воде, добавив сахарный сироп, приготовленный из расчета 100 г сахара на 1/4 стакана воды. В сваренный компот добавить лимонный сок.

Готовый компот подавать охлажденным в креманке.

КОМПОТ ИЗ ШИПОВНИКА И ЯБЛОК

➢ *150 г свежих плодов шиповника, 150 г яблок, 100 г сахара, 1 г лимонной кислоты, $1^1/_2$ л воды.*

Плоды шиповника промыть, залить кипятком и хорошо прокипятить. Отвар процедить, добавить сахар, лимонную кислоту и перемешать. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и залить готовым сиропом. Кипятить на слабом огне 5—10 минут в зависимости от сорта яблок. Охладить.

КОМПОТ ИЗ РАЗНЫХ ЯГОД

➢ 1–1 1/2 кг ягод, 1/2–3/4 стакана сахара.

Взять разных ягод: малины, земляники, клубники, красной и черной смородины, очистить, сполоснуть, сложить в салатник. Сварить сироп из сахара и 1 1/2 или 2 стаканов воды, горячим залить ягоды, поставить в холодное место. Когда остынет, подавать.

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ

➢ 600 г вишни, 1 1/3 стакана сахара, 1 рюмка виноградного вина, лимонная кислота на кончике чайной ложки, корица по вкусу, 5 стаканов воды.

В кипящий сахарный сироп, сваренный на воде с добавлением лимонной кислоты, погрузить перебранные и промытые ягоды, после чего нагревание прекратить и дать компоту настояться до полного остывания.

КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ

➢ 150 г ревеня, 150 г воды, 1/4 стакана сахара, 0,1 ч. ложки корицы.

Ревень очистить от верхнего слоя (волокна), промыть в воде и нарезать небольшими кусочками.

Из сахара и воды сварить сироп. В кипящий сироп положить нарезанный ревень и корицу. Кипятить 2–3 минуты, затем охладить.

КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНА

➢ 1 апельсин, 30 г сиропа, 50 г воды.

Приготовленные сахарного сиропа: 100 г сахара, развести в 1/4 стакана горячей воды и, помешивая и снимая

пену, кипятить на небольшом огне 15–20 минут, процедить. Апельсин очистить от кожуры, нарезать поперек тонкими ломтиками и удалять семена. Воду прокипятить с сахарным сиропом, охладить и залить этим сиропом ломтики апельсина, уложенные в креманку.

КОМПОТ МАНДАРИНОВЫЙ

➢ *175 г мандаринов, 250 г воды, 50–75 г сахара, 5 г цедры.*

С мандаринов снять окрашенную кожицу — цедру. Сварить сахарный сироп. Снятую цедру ошпарить кипятком и нарезать соломкой, добавить в сироп. Довести его до кипения и охладить. Мандарины разделить на дольки, разложить в креманки или в высокие стаканы, залить охлажденным сиропом и дать настояться, чтобы дольки пропитались сиропом.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И ИЗЮМА

➢ *200 г чернослива, 1 стакан сахара, 4/5 л воды, 30 г изюма.*

Чернослив промыть и дать настояться 2 часа. В кастрюлю налить воды, положить сахар и, когда вода нагреется, положить чернослив и варить 15 минут на слабом огне. Затем добавить тщательно промытый изюм и варить еще 5 минут.

КВАС С САХАРОМ

➢ *4 л воды, 2/3 тарелки сухарей, 2 ст. ложки сахара, 1 горсть изюма, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты, 1 ст. ложка жидких дрожжей.*

Кусочки черного высушенного хлеба залить горячей водой, дать постоять, пока остынут, вмешать жидкие

дрожжи и выдержать в комнате 12 часов. Отстоявшуюся жидкость процедить, прибавить сахар, изюм (лучше сабзу), лимонную кислоту и снова выдержать в комнате 9–12 часов. Разлить в чистые бутылки из-под шампанского, хорошо укупорить, осмолить, обвязать проволокой и поставить в холодильник или на лед. Через сутки этот вкусный, хорошо отрезвляющий напиток будет готов. Его можно хранить на холоде до 2 месяцев.

МОРС ИЗ КЛЮКВЫ

➢ *1 стакан клюквы, 1/2–3/4 стакана сахара, 1 л воды, ломтики лимона.*

Клюквенный сок отжать соковыжималкой или размять ягоды, добавить немного кипяченой воды, процедить через марлю. Выжимки от ягод залить водой, вскипятить и процедить. В процеженный отвар добавить сахар, влить сырой сок, заправить. В кувшин положить ломтики лимона.

МОРС ИЗ СМОРОДИНЫ

➢ *$1^1/_2$ стакана смородины (красной, белой или черной), 1 стакан сахара, 1 л воды.*

Отжать сок соковыжималкой или размять ягоды, добавить немного кипяченой воды и процедить через марлю. Выжимки от ягод залить водой, вскипятить, процедить добавить сахар и сырой сок.

МОРС АПЕЛЬСИНОВЫЙ ИЛИ ЛИМОННЫЙ

➢ *3 л воды, 4 апельсина или 3 лимона, 350 г сахара для апельсинов, 400 г сахара для лимонов, корица на кончике ножа.*

С апельсинов или лимонов снять цедру, удалить белую мякоть, отжать сок. Выжимки измельчить, залить водой, добавить сахар, цедру, корицу и при слабом кипении проварить 5—10 минут, процедить, влить сок и охладить.

НАПИТОК ОСВЕЖАЮЩИЙ

➢ *1 ст. ложка меда, 1 стакан воды, 2 стакана морковного сока, 1 стакан апельсинового сока, 2 лимона (из 1 лимона отжать сок).*

Мед растворить в охлажденной кипяченой воде. Затем смешать с соками, хорошо охладить, разлить в высокие стаканы и положить ломтик лимона.

БАНАНОВОЕ МОЛОКО

➢ *3 стакана молока, 400 г очищенных бананов, 50 г меда, 25 г тертого шоколада, 25 г разведенной лимонной кислоты.*

Очищенные бананы сбрызнуть лимонным соком или разведенной лимонной кислотой, раздавить вилкой или взбить с помощью миксера. Затем добавить молоко, мед или сгущенное молоко. Охладить, налить в стаканы и посыпать тертым шоколадом.

НАПИТОК «ХОЛОДНЫЙ МЕДОК»

➢ *2 яйца, 100 г меда, 1/2 л крепкого горячего чая, 1 стакан сахарного песка, 2 лимона.*

Желтки растереть с медом, развести чаем и взбить на огне, добавив сок лимонов. Когда остынет, разлить в высокие фужеры и поставить на холод. Перед подачей положить в фужеры сверху белки, взбитые с сахаром и лимонным соком.

НАПИТОК ИЗ МАЛИНЫ, МОЛОКА И СЛИВОК

Смешать 1 стакан холодного пастеризованного молока со стаканом сливок, 3 ст. ложками сахара, 2 стаканами перебранной, вымытой и размятой малины. Хорошо взбить.

МЕДОВЫЙ «ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ»

➢ *1 яйцо, 2 стакана холодного молока, 150 г меда, 2 ст. ложки лимонного сока (или апельсинового).*

Компоненты данного рецепта смешать, взбить до получения однородной массы. Подать на стол в очень холодном виде.

НАПИТОК ТОНИЗИРУЮЩИЙ

➢ *1 часть листьев черной смородины, 1 часть плодов шиповника, 3 части листьев крапивы, 3 части моркови, на каждую чайную ложку сбора 1 ч. ложка чая (на стакан кипятка).*

Все залить кипятком, дать настояться. На стол подать, как обычный чай.

НАПИТОК ИЗ СЛИВОК, ЙОГУРТА, КЕФИРА С ЯГОДАМИ

➢ *3 стакана сливок, йогурта, кефира, 1 стакан протертых ягод (малина, клубника, земляника), сахар.*

Ягоды перебрать, промыть, откинуть на сито, протереть. Сливки, йогурт, кефир соединить с ягодами и сахаром, тщательно размешать.

НАПИТОК ЯИЧНЫЙ

➢ 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 стакан теплой кипяченой воды, 1 ст. ложка апельсинового сока.

Растереть добела желтки с сахарным песком, потом влить воду, смешанную с соком, и аккуратно перемешать. Подать к столу в красивой вазе.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЮШОН

➢ 5–6 апельсинов, 200 г сахара, 1 бутылка шампанского (сухого).

Апельсины вымыть, нарезать тонкими ломтиками, уложить на дно крюшонницы, пересыпать сахаром и поставить в холодильник на 1 час. Затем вылить туда шампанское и хорошо перемешать.

ГРОГ

➢ 1 л кипящей воды, 300 г сахара, 2 стакана коньяка.

Вскипятить воду с сахаром. В горячую воду влить коньяк и подавать напиток горячим в чашках или специальных кружках.

ЛИМОНАД ИЗ КЛЮКВЫ

➢ 3/4 стакана клюквы, 1/2 стакана сахара, 1 л газированной воды, кусочки лимонной цедры.

Клюкву размять деревянной ложкой, сок процедить через марлю или отжать соковыжималкой, добавить сахар и газированную воду. Для вкуса можно добавить кусочки свежей лимонной цедры или немного сока лимона.

ПУНШ С БЕЛЫМ ВИНОМ

➢ *1 стакан белого столового вина, 1/3 стакана шампанского, 1 ч. ложка рома, цедра 1/3 лимона, 3 ст. ложки сахара (без верха), 1—2 бутона гвоздики, кусочек корицы.*

Вскипятить белое вино с сахаром, добавить пряности. Снять с огня, процедить, добавить ром, затем шампанское.

МЕД КРЕПКИЙ

➢ *800 г меда, 4 л воды, 1/3 стакана дрожжей, 2—3 бутона гвоздики, корицы — на кончике ножа, 1/2 ч. ложки имбиря, 2 капсулы кардамона, 2 горошины перца.*

Развести кипятком мед, смесь кипятить, снимая пену, уварить до половины объема, перелить в другую посуду, добавить дрожжи, пряности в мешочке и дать перебродить. Плотно закрыть, выдержать в погребе 6 месяцев, разлить в бутылки, укупорить, осмолить и хранить в погребе.

ГЛИНТВЕЙН

1 л красного вина вскипятить с 200 г сахара, 6—7 шт. гвоздики и кусочком корицы.

Подавать горячим в чашечках.

НАЛИВКИ, НАСТОЙКИ

НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ

➢ *3 кг вишни, 1 кг сахара, 1 л водки.*

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель,

чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре два месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.

ПИВО ГОРЯЧЕЕ

➢ *1 л пива, 200 г сахара, 4 желтка, 5 бутонов гвоздики, небольшой кусочек корицы.*

Пиво вскипятить со специями, процедить и держать на слабом огне. Желтки растереть с сахаром и, постепенно добавляя горячее пиво, загустить на пару, следя за тем, чтобы оно не закипело. Подавать в высоких бокалах.

ДУШИСТАЯ РОЗОВАЯ НАЛИВКА

➢ *5 кг красной смородины, 4 кг сахара, 150 г розовых лепестков.*

Смородину вымыть, обсушить, снять с плодоножек, засыпать в бутыль слоями смородину, лепестки роз, сахар, закрыть горлышко тканью, поставить на солнце на месяц. Слить, процедить через ткань, залить в бутылки, закупорить.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ НАЛИВКА

➢ *3 кг смородины, 1 кг сахара, 250 мл 70%-го спирта.*

Смородину вымыть, обсушить, засыпать в бутыль послойно с сахаром, поставить на 3–4 дня на солнце. Бутыль периодически встряхивать. После начала броже-

ния установить водяной затвор (или полиэтиленовый пакет под резинку) и поставить в темное место на 1,5 месяца. После окончания брожения наливку профильтровать и добавить спирт из расчета 50–70 г на 1 л наливки, разлить в бутылки и закупорить.

НАЛИВКА ИЗ КРЫЖОВНИКА

➢ *1 кг крыжовника, по 0,6 л водки и вина, 300 г сахара.*

Крыжовник вымыть, очистить от плодоножек, засыпать в бутыль и залить водкой. Настаивать 2 недели, настой слить и залить крыжовник вином 18–20% об. крепости (лучше домашним яблочным или айвовым), настаивать 2 недели, слить настой, нагреть, растворить в нем сахар и соединить с первым настоем. Перемешать, отстаивать 5–6 дней, процедить, разлить в бутылки, закупорить.

НАЛИВКА МЯТНАЯ

➢ *1 л водки, 50 г мяты, 300–400 г сахара, 2 стакана воды.*

Мяту залить 1 л водки, дать настояться, процедить через вату, смешать с сахарным сиропом. Влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель. Слить осторожно и разлить по бутылкам.

«СПОТЫКАЧ»

➢ *750 мл водки, 1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3 1/2 стакана воды.*

Черную смородину перебрать, тщательно вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную мис-

ку и потолочь, переложить в полотняный мешочек, чтобы стек сок. Из сахара и воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить водку, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно мешая, дать наливке загустеть. После этого «Спотыкач» остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

«ТЕРНОВКА»

➢ *$2^1/_4$ л водки, $2^1/_2$ кг терна, $1^1/_4$ кг сахара.*

Спелый терн положить в 8-литровую бутыль и пересыпать сахаром. Обвязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 250 мл водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить еще 2 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

ЧАЙНАЯ НАЛИВКА

➢ *1/2 л коньяка, 75 г чая черного, $3^1/_2$ л сахарного сиропа, 0,1 г ванилина, 15–20 г лимонной кислоты, 30–40 г колера.*

Залить черный чай отборным коньяком, дать настояться 5–10 дней. Затем слить, подсластить 66%-м сахарным сиропом, добавить ванилин, колер и лимонную кислоту для доведения кислотности наливки до 0,2 г/100 мл.

Наливка светло-коричневого цвета, сладкая на вкус, слегка терпкая, с ароматом чая. Крепость не превышает 20%.

РЯБИНОВАЯ НАЛИВКА

➢ *5 кг рябины, 4 кг сахара, 1 л водки.*

Чуть подмороженные ягоды помыть горячей водой, освободить от плодоножек, засыпать в бутыль, пересыпая сахаром, завязать горлышко тканью и поставить в теплое место на 1,5 месяца. После окончания брожения влить водку и настоять еще 3 месяца. Затем наливку отцедить, по вкусу добавить водку, разлить по бутылкам и закупорить.

ЛИМОННАЯ (АПЕЛЬСИНОВАЯ) НАЛИВКА

➢ *1 л водки, 300 г лимонной (апельсиновой) цедры, 300–400 г сахара, 2–2$^1/_2$ стакана воды.*

Лимонную (апельсиновую) цедру залить водкой, поставить в теплое место на 2–3 месяца, процедить, в приготовленный (из расчета 2–2$^1/_2$ стакана воды на 300–400 г сахара) горячий сироп влить настойку; размешивая ложкой, процедить сквозь вату, влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась; смесь осторожно слить, разлить по бутылкам.

НАЛИВКА ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК

➢ *1–1$^1/_2$ л водки, 1/2 бутыли персиковых косточек, 400 г сахара, 200 мл воды.*

Истолочь персиковые косточки, наполнить ими бутыль, налить водку, поставить на солнце на 4–5 недель, потом слить, подсластить. Чтобы наливка была слабее, из сахара необходимо приготовить сначала густой сироп, влив в него кипяток и прокипятив до густоты, а затем влить в наливку. Наливку процедить.

НАСТОЙКА НА МЯТЕ, АНИСЕ И ОРЕШКАХ

➢ *2 л водки, 40 г мяты, 40 г аниса, 40 г орешков.*

В водку положить мяту, анис, орешки, поставить на 12 суток в теплое место. После этого, процедив, можно употреблять. Затем в гущу можно опять влить половину пропорции водки и оставить на 1 месяц в тепле.

НАСТОЙКА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

➢ *1 бутылка водки, 6 средних долек чеснока, 1 стручок красного перца (острого).*

Чеснок мелко порезать, всыпать в бутыль, добавить красный острый перец, залить водкой, плотно закупорить и дать настояться в течение 3 недель. Затем процедить в другую бутыль, добавить сок из половинки лимона, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

Компонентом этой настойки может быть и 1 лавровый лист, который придает ей пикантный вкус.

ЯБЛОЧНАЯ НАСТОЙКА

➢ *$2^1/_2$ кг яблок, $1^1/_2$ л водки, $7^1/_2$ л воды, 2 кг сахара.*

В большую бутыль положить очищенные и нарезанные яблоки, залить водкой и охлажденной кипяченой водой. Обвязать горло бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать.

Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить сахар, поставить на 2 дня на солнце, а потом вынести на 10 дней в холодное место, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить, обвязать пробки веревками и держать в холодном месте.

Напиток можно употреблять через 3 недели.

ОРЕХОВАЯ НАСТОЙКА

➢ *1/2 л водки, 400 г молодых грецких орехов, 1 ст. ложка меда.*

Молодые грецкие орехи мелко нарезать и настаивать на них водку высшего качества. Перед употреблением смешать с медом.

НАСТОЙКА ИЗ ВИШЕН

➢ *1/2 л водки, 250 мл вишневого сока с сахаром, 250 мл воды.*

Промытые вишни без плодоножек положить в бутыль с широким горлом, засыпать сахаром до горловины, покрыть марлей, обвязать и поставить на солнце на 30–49 дней.

Полученный вишневый сок (на 1 кг вишен 0,7 кг сахара) смешать с кипяченой водой и водкой.

НАСТОЙКА МЯТНАЯ

➢ *1 л водки, 50 г листьев мяты.*

Свежие листья мяты, собранные в сухую погоду, измельчить, залить водкой, настоять 2 недели. Процедить и разлить в бутылки.

Настойка имеет красивый зелено-изумрудный цвет, усиливает аппетит, улучшает пищеварение.

«ЕРОФЕИЧ»

➢ *По 2 г душистых цветов и трав: душицы, зверобоя, шалфея, полыни, мелиссы, тысячелистника, чабреца, молодых листьев земляники, яблони и груши, цветов боярышника, по 1/2 г кардамона и аниса (всего 14 компонентов), 1 л хорошей водки.*

Настаивать 2–3 месяца, слить, отфильтровать, разлить в темные бутылки и закупорить. Настойка поднимает тонус, снимает нервное напряжение.

НАСТОЙКА ГРУШЕВО-СМОРОДИНОВАЯ

➢ *100 г сушеных груш, 100 г изюма, 50 г молодых листьев смородины, 2 л водки.*

Смешать, поместить в бутыль, поставить в темное место на 1 месяц, периодически встряхивать. Готовую настойку отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

СВЕКОЛЬНАЯ НАСТОЙКА

➢ *1/2 л свекольного сока, 1/2 кг меда, 1/2 л водки.*

Тщательно перемешать, поставить в прохладное, темное место на 3–4 дня, периодически встряхивать. Для выведения камней из почек принимать по 1 ст. ложке, разведенной в 1/2 стакана горячей воды, в течение месяца. По рекомендации врача курс повторить через две недели. Настойку хранить в темном, прохладном месте.

ВИТАМИННАЯ НАСТОЙКА

➢ *1 стакан свекольного сока, 1 стакан морковного сока, 1/2 стакана лимонного сока, 1/2 стакана клюквенного сока, 1 стакан меда и 100 мл спирта.*

Тщательно перемешать и настаивать 3–4 дня в темном, прохладном месте, периодически встряхивая.

При гипертонической болезни и как общеукрепляющее средство принимать по 1 ст. ложке три раза в день до еды в течение 1,5–2 месяцев.

НАСТОЙКА ИЗ ПЕРЕГОРОДОК ОРЕХОВ

➢ *1 л водки, 2 ст. ложки меда пчелиного, перегородки от 1/2 кг грецких орехов, 1/2 л воды.*

Перегородки грецких орехов положить в водку и настаивать 2—3 дня. Затем смешать с холодной кипяченой водой и медом.

КОКТЕЙЛИ

ФИЗЗ С МАНГО, АБРИКОСАМИ И ИМБИРЕМ

➢ *На 4—6 порций: 2 манго, очищенных от кожуры и косточки, 1/2 ч. ложки тертого свежего имбиря, 250 г очищенных абрикосов, 500 мл имбирного эля.*

Соединить в блендере или кухонном комбайне манго, абрикосы, тертый имбирь и половину бутылки эля. Аккуратно взбить, чтобы пена от эля не перелилась через край. Разлить по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ ПОСЛЕ УЖИНА

➢ *30 г Трипл Сек (ликер с ароматом апельсина), 30 г абрикосового брэнди, 1/2 ст. ложки лимонного сока.*

Встряхнуть все ингредиенты в шейкере, перелить в бокал и подавать.

КОКТЕЙЛЬ «АКАПУЛЬКО»

➢ *45 г рома, $1^1/_2$ ст. ложки Трипл Сек, 1 ст. ложка сока лайма (или лимона), 1 ст. ложка сахара, 1 яичный желток, 1 веточка мяты.*

Соединить все продукты в шейкере (кроме мяты) со льдом и перелить в бокалы. Подавать со льдом и украсить мятой.

КОКТЕЙЛЬ СО СЛИВКАМИ И МЕДОМ

➢ *Для 1 порции: 1/4 стакана мелко наколотого льда, 2 ложки меда, 2 рюмки коньяка, 4 ложки сливок.*

Насыпать в стакан лед, полить медом, влить коньяк и сливки. Основательно взболтать.

КОКТЕЙЛЬ «ЭДЕМ»

➢ *60 г темного рома, 30 г лимонного сока, 1 ст. ложка гренадина.*

Шейкер наполнить кубиками льда, соединить все ингредиенты. Встряхнуть. Разлить по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «АЛЬФИ»

➢ *45 г водки, 30 г «Трипл Сек» (ликера с ароматом апельсина), 1 ст. ложка ананасового сока, лимон.*

Соединить все ингредиенты, встряхнуть, добавить лед и перелить в бокал.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ БРЕНДИ

➢ *На 1 литр: 175 г кусочков сахара, 2 апельсина, 1 бутылка (680 мл) бренди.*

Потереть несколько кусочков сахара об апельсин, чтобы они впитали апельсиновое масло. Положить в миску вместе с остальным сахаром.

Очистить апельсины от кожуры, не задевая мякоть, и положить кожуру к сахару. Туда же выдавить апельсиновый сок. Разломать кусочки сахара ложкой. Добавить бренди. Перелить в большой кувшин, плотно закрыть и отставить на 3 дня, помешивая несколько раз в день.

Когда весь сахар растворится, разлить смесь по бутылкам. Запечатать и хранить в темном, прохладном месте. Аромат со временем усилится, и лучше всего выдержать бренди 1 год перед тем, как открывать.

ЕЖЕВИЧНЫЙ ДЖИН

➢ *На 1 порцию: 50 мл джина, 125 мл сахарного сиропа, 25 мл ежевичного ликера (creme de mure), дробленый лед.*

В высокий бокал налить джин и сироп. Наполнить бокал льдом и добавить ликер. Подавать с двумя трубочками, украсив ежевикой и ломтиком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ГОНОЛУЛУ»

➢ *На 1 бокал: 4—5 кубиков льда, 1 часть ананасового сока, 1 часть свежего лимонного сока, 1/2 части сухого вермута, 3 части джина.*

Положить кубики льда в шейкер. Соединить соки, вермут и джин. Взболтать в шейкере до пены. Перелить в стакан.

КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКАНО»

➢ *1 часть Кампари, 1 часть красного вермута, лед.*

Положить лед в бокал и сверху налить кампари и вермут. Слегка долить содовой и подавать с гирляндой из цитрусовой цедры.

ЧАЙ «АМАРЕТТО»

➢ *200 мл горячего чая, 60 мл ликера Амаретто, холодные взбитые сливки.*

В бокал положить ложку (чтобы бокал не лопнул) и налить горячий чай. Добавить Амаретто, но не перемешивать. Сверху положить взбитые сливки и подавать.

КОКТЕЙЛЬ «ВОСПОМИНАНИЕ О ЛЕТЕ»

➢ *1/3 водки, 1/3 банановго ликера, 1/3 апельсинового сока, капля Гренадина.*

Стакан — коктейльная рюмочка. В шейкер положить лед, налить все компоненты, взбить. Коктейль без льда вылить в стакан, добавить каплю Гренадина, украсить долькой киви.

КОКТЕЙЛЬ «АЛЕКСАНДР»

➢ *30 мл шоколадного ликера, 30 мл коньяка, 30 мл густых сливок.*

Все компоненты сильно взбить со льдом и подавать в 120-миллилитровом бокале для вина.

КОКТЕЙЛЬ «МУМУ»

➢ *На 1 стакан: 4–5 кубиков льда, 1 часть ананасового сока, 1 часть свежего грейпфрутового сока или консервированного, но не сладкого, 1 ч. ложка сахара, 3 часть джина, 1 вишенка (по желанию).*

Положить кубики льда в шейкер. Соединить соки, сахар и джин. Взболтать в шейкер до пены.

Перелить в стакан и сверху украсить вишенкой.

АБРИКОСОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

➢ *1 ст. ложка джина, 45 мл абрикосового бренди, сок 1/4 лимона, сок 1/4 апельсина.*

Встряхнуть все ингредиенты со льдом, перелить в коктейльный бокал и подавать.

ЧАША СИДРА

➢ *На 10–12 порций: 65 мл бренди, несколько тонких полосок огуречной кожуры, несколько тонких полосок лимонной цедры, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 л охлажденного сидра, 2 ст. ложки сахарной пудры, 500 мл охлажденной минеральной воды.*

Соединить бренди, огуречную кожуру и лимонную цедру и сок в большом кувшине. Добавить сахар. Перед тем как подавать, влить сидр и минеральную воду.

КОКТЕЙЛЬ KIR ROYALE

➢ *1 ч. ложка малинового ликера, 1 ч. ложка вишневого ликера, 100 мл охлажденного шампанского.*

В тонкие бокалы налить оба ликера. Держа бокал под углом, покрутить его, чтобы все внутри облилось ликером. Тонкой струйкой налить шампанское, не размешивать.

КОКТЕЙЛЬ «ПОДСНЕЖНИК»

➢ *20 мл апельсинового ликера, 20 мл виноградного сока, 80 мл шампанского, кусочек сахара, вишня, лед.*

В конусный бокал со льдом вылить ликер и сок, а затем шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «КРАСОТА ПО-АМЕРИКАНСКИ»

➢ *30 г бренди, 15 г сухого вермута, 1/4 ст. ложки ликера Крем де Мент, 30 г апельсинового сока, 1 ст. ложка Гренадина, 15 г портвейна.*

Соединить все ингредиенты кроме портвейна в шейкере, наполненном льдом. Встряхнуть и перелить в бокал. Медленно и аккуратно полить портвейном сверху.

КОКТЕЙЛЬ «МОРСКАЯ ПЕНА»

➢ *60 мл водки, 10 мл сахарного сиропа, 20 мл лимонного сока, белок одного яйца, 3–4 кубика льда.*

Положить в шейкер лед, вылить на него все компоненты и взбить до пенообразного состояния. Приготовленную смесь вылить в высокий широкий фужер.

КЛУБНИКА В ВИНЕ

➢ *На 900 г: 900 г клубники, 100 г сахара, херес или мадера (см. инструкции).*

Клубника, замоченная в хересе или мадере, — прекрасное дополнение к пуншам или вину. С густым клубничным сиропом ягоды также прекрасно подойдут для мгновенного изысканного десерта, а красивая бутылка с клубникой в вине — прекрасный подарок.

Ягоды должны быть в прекрасном состоянии: чистые, сухие и без листиков. Положить клубнику в простерилизованные бутылки с широким горлышком, посыпая сахаром слои. Бутылки (или банки) должны быть заполнены, но не переполнены.

Залить бутылки хересом или мадерой, чтобы жидкость полностью покрывала ягоды. Постучать бутылкой о край

стола, чтобы избавиться от пузырьков воздуха. Закупорить плотно бутылки и отставить на 2—3 дня, затем долить хереса, если необходимо. Оставить как минимум на 2 недели перед тем, как открывать, но лучше — на 1 месяц.

НАПИТОК С ШАМПАНСКИМ

➢ На 8—10 порций: 12 кубиков льда или равное количество дробленого льда, 1 л шампанского, 75 мл ликера Кюрасао, 15 г сахарной пудры, 600 мл содовой воды, 10 см полоска кожуры огурца.

Положить лед в большой кувшин. Перемешать шампанское с Кюрасао и сахарной пудрой. Добавить содовую и украсить огурцом. Подавать сразу же.

НЕГУС

➢ На 6—8 порций: 100 г кусочков сахара, 1 лимон, 600 мл портвейна, тертый мускатный орех.

Натереть сахар о лимон, чтобы он впитал масло. Положить весь сахар в большой огнеупорный кувшин.

Выдавить лимон и процедить сок через сито. Влить портвейн. Перемешать, разбивая кусочки сахара. Добавить 600 мл кипящей воды с тертым мускатом. Перемешать, чтобы окончательно растворился сахар, накрыть кувшин и дать немного остыть перед тем как подавать.

КОКТЕЙЛЬ «ВАНИЛЬНЫЙ»

➢ 1/2 стакана измельченного льда, 1 рюмка ванильного ликера, 1 рюмка конька, 3/4 стакана сливок.

Взбить все в миксере в течение нескольких секунд. Подавать в бокалах с соломинкой.

САНГРИЯ

➢ На 8 порций: 50 г сахара, 1 порезанный апельсин, 1 порезанный лайм или лимон, 1 бутылка красного вина (около 750 мл), 12 кубиков льда.

Положить сахар в маленькую кастрюлю в 50 мл воды. Медленно подогреть, помешивая, пока сахар не растворится.

Положить кусочки лимона и апельсина в большую огнеупорную миску, залить горячим сиропом и отставить, чтобы сироп остыл. Затем добавить вино и кубики льда. Перемешать. Перелить сангрию в высокий кувшин и подавать сразу же, разложив по несколько ложек фруктов в каждый бокал.

НАПИТОК «ОСВЕЖАЮЩАЯ ВИШНЯ»

➢ На 1 стакан: 25 г вишни, 1 ч. ложка вишневого ликера, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1 ст. ложка орехового мороженого, 150 мл газированной воды.

Вишню промыть, удалить косточки, положить ягоды в стакан, добавить ликер, сахарную пудру, мороженое и долить охлажденной газированной воды.

ФИЗ РИЖСКИЙ

➢ 30 мл водки, 10 мл апельсинового сока, 10 мл лимонного сока, 100 мл содовой или минеральной воды, 2 ч. ложки сахарного сиропа, 1 ч. ложка бальзама, 1 ломтик лимона, ягоды вишни.

Готовят напиток в шейкере, переливают в стакан, заполненный на 1/2 измельченным льдом. В приготовленный напиток добавляют бальзам. Украсить ломтиком лимона и 1—2 ягодами вишни.

ПУНШ ЧАЙНЫЙ

➢ *60 мл чая, 15 мл рома, 25 мл красного столового вина, 2–3 ч. ложки сахара, ломтик лимона.*

Влить в чай ром и красное вино, положить сахар и ломтик лимона. За 1–2 часа перед употреблением поставить в холодильник.

ПУНШ ГОРЯЧИЙ

➢ *1 л крепкого чая, 1 пакетик ванильного сахара, 1 лимон, 5 желтков, 300 г сахара, 1 1/2 стакана рома.*

Крепкий чай с ванильным сахаром и лимоном, порезанным на мелкие кусочки с цедрой (предварительно удалить косточки), поставить на огонь в кастрюле, закрыв крышкой, и несколько раз вскипятить. Желтки с сахаром взбить венчиком и, непрерывно мешая, разбавить приготовленным горячим чаем. Поставить кастрюлю со смесью на пар и, мешая, уварить до густоты. Снять с огня, немного остудить, продолжая мешать, влить ром, разлить в специальные бокалы для пунша и подавать горячим. Рассчитано на 10 порций.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ПУНШ

➢ *На 6–8 порций: 300 г сахара, 150 мл крепкого черного чая, 250 мл лимонного сока, 350 г апельсинового сока, 227 г консервированного ананаса, 1 л имбирного эля, кубики льда, 170 г коктейльных вишенок, 2 лимона, порезанных дольками, 2 апельсина, порезанных дольками.*

Положить сахар в большую кастрюлю с 3 1/2 л воды. Помешивать на небольшом огне, пока сахар не растворится, затем кипятить 6 минут. Добавить чай и дать остыть. Перелить в большой кувшин, накрыть и охладить.

Когда пунш станет довольно холодным, добавить фруктовые соки и ананас. Перед тем как подавать, влить имбирный эль и кубики льда. Добавить вишни и перемешать. Подавать с кусочками фруктов, плавающих на поверхности.

УЭЛЬСКИЙ НЕКТАР

➢ На 2 литра: 2 лимона, 225 г раздробленных кусочков сахара, 225 г изюма без косточек, мелко порезанных или пропущенных через мясорубку.

Тонко срезать кожуру у лимонов, не задевая мякоти. Положить в большую огнеупорную миску. Добавить сахар. Залить $2^1/_4$ л кипящей воды. Перемешивать, пока весь сахар не растворится.

Накрыть и оставить, пока вода не остынет.

Выдавить в миску лимон, добавить изюм. Перелить в большой кувшин, накрыть и оставить на 4—5 дней, помешивая несколько раз в день.

Разлить смесь по бутылкам. Накрыть и поставить в холодильник. Использовать в течение 2-х недель.

ГАЗИРОВАННЫЙ МЯТНЫЙ ЧАЙ

➢ На 4 порции: 4 ст. ложки чайной заварки, 75 г сахара, 12 листочков мяты, 300 мл содовой или минеральной воды, кубики льда, 4 кусочка лимона.

Положить заварку в огнеупорный кувшин и залить 600 мл кипятка. Заваривать 3—7 минут. Перелить через ситечко в чистый кувшин и добавить сахар и 4 листа мяты. Дать остыть. Чай можно накрыть и хранить в холодильнике до 2-х дней. Также его можно заморозить в подносах для льда. Долить в кувшин с чаем минеральную или содовую воду и разлить по 4—м стаканам. В каждый стакан добавить лед, 1 кусочек лимона и 2 листа мяты. Перемешать и сразу подавать.

КВАС ИЗ КЛЮКВЫ

➢ На 5 л напитка: 1 кг клюквы, 2 стакана сахарного песка, 4 л воды, 10 г дрожжей.

Клюкву перебрать, вымыть, положить в эмалированную посуду, размять деревянным пестиком или ложкой, залить водой и варить 10 минут. Снять с огня, всыпать сахарный песок и охладить. Затем добавить разведенные дрожжи, хорошо вымешать, разлить в бутылки, закупорить и поставить в темное прохладное место. Через 3 дня квас готов.

КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА ИЛИ ВАРЕНЬЯ

➢ На 1 л воды: 200 г повидла, джема или варенья, 80 г сахара, 60 г картофельного крахмала, 1/5 г лимонной кислоты.

Повидло, джем или варенье положить в посуду, развести водой, всыпать сахар, тщательно размешать и варить 5–6 минут, после чего процедить через сито и одновременно слегка протереть. Приготовленный сироп снова нагреть, добавить лимонную кислоту, влить крахмал, разведенный холодной водой, быстро размешать, затем перелить в кувшин, посыпать сахаром и охладить.

МЕКСИКАНСКИЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

➢ На 4 порции: 400 мл молока, 40 г шоколада, 3 палочки корицы, 1 ст. ложка ванильного экстракта.

Соединить в кастрюле молоко, шоколад, корицу и нагревать, пока шоколад не растворится. Достать палочки корицы и влить ваниль. Взбивать до пены. Подавать в кружках.

КЛУБНИЧНЫЙ ЩЕРБЕТ

➢ *2 ст. ложки клубничного сиропа, 50 г клубничного мороженого, 1/2 стакана черничного морса.*

В стакан положить клубничное мороженое, а затем влить смешанные в миксере клубничный сироп и черничный морс.

КОКТЕЙЛЬ «СЛИВА»

➢ *На 2 порции: 150 мл молока, 100 мл сливового сока, 50 мл фруктового сиропа.*

Готовить в шейкере со льдом. Подавать в высоком стакане.

СМОРОДИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

➢ *100 г черной смородины, 100 мл холодного молока, 20 мл лимонного сиропа, 100 мл сливок, 10 мл сиропа Гренадин, половинка персика, 1 вишенка.*

Смородину без чашелистиков залить молоком, сделать с помощью миксера пюре, смешать со сливками и сиропами. Перелить в предварительно охлажденные бокалы и украсить половинкой персика и вишенкой.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ШОКОЛАД

➢ *На 6 порций: 50 г какао-порошка, 140 г сахара, 300 мл пастеризованного молока.*

Время подготовления: 15 минут и замораживание как минимум 6 часов.

Время приготовления: 3—5 минут.

В кастрюле соединить какао, сахар и немного молока, чтобы можно было сделать пасту. Затем добавить ос-

тальное молоко, оставив только 2 ст. ложки. Помешивать над маленьким огнем, пока сахар не растворится. Дать остыть.

Перелить в подносы для кубиков льда и поставить в морозилку как минимум на 6 часов или на ночь.

Затем переложить лед в блендер или кухонный комбайн с металлическими ножами, размолоть лед, добавив зарезервированные 2 ст. ложки молока, чтобы не оставалось ледышек. Подавать в бокалах. Или переложить в розетки, накрыть и заморозить еще на 8 часов. Подавать как мороженое.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «МОРСКОЙ БРИЗ»

➢ *На 8 бокалов: 140 г клюквы, 50 г сахара, 1 л клюквенного сока, 1 л сока розового грейпфрута.*

Растолочь клюкву с сахаром и положить на дно бокалов. Смешать соки и разлить по бокалам, добавить лед.

КОКТЕЙЛЬ МАЛИНОВЫЙ

➢ *Сок 1 лимона, $1^1/_3$ ч. ложка сахара, 1 ст. ложка малинового сиропа, колотый лед, содовая.*

В шейкер налить сок лимона, добавить сахар, малиновый сироп, колотый лед. Наполнить содовой или простой водой. Украсить кусочком лимона.

МОЛОЧНЫЙ ЧАЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ

➢ *2 ч. ложки чая, 1/2 л кипящего молока, 1 яичный желток, 1 ч. ложка меда или сахара.*

Залить чай кипящим молоком. Взбить желток с медом, добавить к нему процеженное молоко и подать.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛУШКА»

➢ *1/3 лимонного сока, 1/3 апельсинового сока, 1/3 ананасового сока.*

Все ингредиенты смешать, встряхнуть и перелить в коктейльный бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ЯДЕРНЫЙ»

➢ *4 ст. ложки натертого хрена, 1/2 литра яблочного сока, 1 стакан сметаны, 1/2 лимона, соль, сахар.*

Перемешать яблочный сок, натертый хрен и сметану, выжать туда сок из половины лимона и заправить по вкусу солью и сахаром. Все взбить миксером в течение 25—30 секунд.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ КЕФИРА И КЛУБНИКИ

➢ *1 л кефира, 2 ст. ложки сахара, 300 г клубники, 3 г мяты, лед по усмотрению.*

Все составные части взбить с помощью миксера, разлить в бокалы, положить в них кусочки льда, в которых предварительно заморозить отдельные ягоды клубники и измельченные листики мяты.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЧЕБУРАШКА»

➢ *1/2 стакана земляничного варенья, 1 стакан молока, 1/2 стакана сливок, 20 г шоколада.*

Земляничное или другое ароматное варенье взбить с охлажденным молоком и сливками до пены. Сверху посыпать натертым на терке шоколадом.

КОКТЕЙЛЬ С НАПИТКОМ «ФАНТА»

➢ *250 г мороженого, 200 г напитка «Фанта», 50 г лимонного сиропа.*

Предварительно взбить мороженое и сироп. Затем уже в бокал добавить напиток «Фанта». Все перемешать ложкой.

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ С СИРОПОМ

➢ *40 мл ягодного или фруктового сиропа, 100 мл молока, 28 мл сливок.*

В холодное пастеризованное молоко влить сироп, охлажденные сливки. Все хорошо взбить, разлить в стаканы и сразу же подать к столу.

НАПИТОК «СТАРИННЫЙ ЗАМОК»

➢ *6 ч. ложек желе из красной смородины, 100 г сливочного мороженого, 3 ст. ложки ягод белой и красной смородины, 1/2 стакана газированной воды, лед.*

Стаканы или высокие бокалы наполнить на 2/3 объема мелкотолченным пищевым льдом, положить желе, мороженное и влить газированную воду. Сверху украсить ягодами белой и красной смородины и сразу подавать.

КРЮШОН ЯБЛОЧНЫЙ

➢ *700 г сладких яблок, 1 лимон, 1/2 л крепкого чая, 150 г сахара, 4/5 л лимонада.*

Яблоки нарезать на 4 части, очистить от сердцевины, каждую часть нарезать поперек тонкими ломтиками и положить в крюшонницу. Выжать сок лимона; цедру его за-

лить крепким чаем. Добавить сахар, перемешать и смесью залить яблоки. Настаивать в холодном месте 5—6 часов. Перед подачей на стол влить охлажденный лимонад или фруктовую воду.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛУШКА»

Растереть 3 яичных желтка с 4 ст. ложками сахара, залить 1/2 стакана кипящего молока, быстро перемешать и охладить. Затем по очереди тонкой струйкой влить $1^1/_2$ стакана разных ягодных соков — клубничного, черносмородинового, малинового и т. п. Хорошо взбить.

Подать охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «РАДУЖНЫЙ»

➢ *120 г томатного сока, 55 г кефира, 2 яичных желтка, 5 г зелени.*

Смешать и хорошо взбить.

КОКТЕЙЛЬ «РАСТРЕПКА»

➢ *1 л простокваши или кефира, 150 г черной смородины, 2 ст. ложки сахара.*

Смородину помыть, протереть сквозь частое сито, размешать с простоквашей или кефиром, добавить сахар и тщательно «растрепать». Вместо смородины можно использовать клубнику, малину, ежевику.

СОДЕРЖАНИЕ

К читателю 3

Салаты 9

Салаты овощные 9

Салаты из сыра 39

Мясные салаты 41

Салаты из птицы и дичи 60

Салаты рыбные и из морепродуктов 67

Закуски 84

Овощные закуски 84

Закуски из рыбы и морепродуктов 107

Закуски из мяса и птицы 121

Бутерброды 139

Первые блюда 202

Борщи 202

Щи, похлебки 211

Супы 217

Рассольники, солянки, уха 246

Окрошки, свекольники 254

Вторые блюда 258

Блюда из говядины и телятины 258

Блюда из свинины 282

Блюда из баранины 292

Блюда из субпродуктов 302

Блюда из птицы 311

Блюда из рыбы 316

Рецепты для микроволновой печи и гриля 333

Горячие закуски 333

Супы 340

Блюда из овощей 346

Мясные блюда 353

Рыбные блюда 370

Сладкие блюда 376

Пицца 381
Тесто для приготовления пиццы 381
Рецепты пиццы 383
Хачапури и чебуреки 408
Пельмени, манты, вареники 440
Кетчупы. Аджики. Соусы 450
Кетчупы 450
Аджики 453
Горчица 459
Ткемали 464
Майонезы 466
Другие соусы 470
Домашняя выпечка 487
Блины 487
Запеканки 496
Пирожки 507
Пироги 515
Печенье 534
Торты 543
Восточные сладости 556
Десерты 566
Желе и муссы 576
Каши 589
Напитки 597
Кисели, квасы, компоты 597
Наливки, настойки 613
Коктейли 621

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «ВЛАДИС»

ВНЕСЕРИЙНЫЕ ИЗДАНИЯ

- 1700 тостов и поздравлений
- 2000 анекдотов
- Аквариум от А до Я
- Бодибилдинг для начинающих
- Большая книга афоризмов
- Гусев В. Возвращение в молодость
- Звезды и судьбы
- Игры, праздники, развлечения для детей
- Магия белая и черная
- Маникюр
- Мать и дитя. Энциклопедия для пап и мам
- Карты Таро
- Попугаи и певчие птицы
- Книга для маленьких принцесс
- Книга для юных джентльменов
- Конституция РФ
- Коран
- Самоучитель работы на ПК
- Свадьба по всем правилам
- Тайна имени
- Татуировка. Боди-арт. Пирсинг
- Трудовой кодекс РФ

По вопросам покупки книг обращаться

в Ростове-на-Дону

тел. (8632) 90-71-30, 90-72-17
e-mail: vladis-book@aaanet.ru

а также в Москве

тел. (095) 315-68-19, 315-69-55, 315-63-70
e-mail: elya. vladis@g23.relcom.ru

Наш сайт: vladisbook.ru